



Desserten

Quatre quarts cake

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram fijne suiker
200 gram boter (zacht)
200 gram zelfrijzende bloem
4 eieren
snuifje zout

Bereidingswijze

Meng eerst de suiker met de boter. Voeg vervolgens het zout en twee eieren toe en daarna de helft van de bloem. Voeg de laatste eieren en de resterende bloem toe. Neem een elektrische klopper en meng het deeg verder tot het homogeen en luchtig is.

Giet het deeg in een met boter ingevette cakevorm. Laat 45 minuten bakken in een op 150 °C voorverwarmde oven. Neem de cake na 5 minuten uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.

Geef een persoonlijke noot aan deze cake door stukjes chocolade, appel, peer, abrikoos, perzik, ... toe te voegen.

Keukenbenodigdheden

Cakevorm
Oven

