Custardcake

Ingrediënten

200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
200 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
4 Ei
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
100 g (gram) Bloem
100 g (gram) Custard (bijv. Koopmans)

Keukenspullen

Bakpapier
Mengkom
Cakevorm 30 cm
Mixer met gardes

1. Hoe maak ik een custard cake?

Vet een cakevorm in met boter of gebruik een bakspray. Ik vind het handig om een stuk bakpapier aan de lange kant er in te leggen, dan til je de cake er straks makkelijk uit. Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Klop de **boter (200 g)** en **suiker (200 g)** met de mixer zacht en romig in een beslagkom.

Voeg dan **een ei** toe en mix net zolang tot deze helemaal is opgenomen in het beslag. Doe dit ook met de **3 overgebleven eieren**. De eigelenmoeten echt goed worden opgeklopt en licht worden van kleur. Mix dan rustig de **custard (100 g)** en de **bloem (100 g)** met **bakpoeder (1 tl)** erdoor, maar mix niet te lang. Vervang eventueel de bloem en de bakpoeder door 100 gram zelfrijzend bakmeel. Zodra het goed gemengd is, is het goed.

Giet het beslag in de vorm en bak de cake ongeveer 60 minuten net onder het midden van de oven. Check na 50 minuten even of de cake niet te snel gaat. Anders kun je deze afdekken met een stuk bakpapier.

Zet de cake in de cakevorm op een rooster en laat de cake 10 minuten afkoelen in de vorm. Til de cake met behulp van het bakpapier uit de vorm en laat de cake een uur op een rooster verder afkoelen.