

Ingrediënten

200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
130 g (gram) Suiker (fijne)
5 Stuk(s) Ei
200 g (gram) Koopmans Zelfrijzend
Amandelbakmeel
1 Dr. Oetker Banketbakkersroom
250 ml Verse slagroom (onbereid)
250 g (gram) Aardbeien

Keukenspullen

Mengkom
Cakeblik 30 cm
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet een springvorm van 24 cm doorsnee in met boter of gebruik een bakspray (bijv. Dr. Oetker).

2. Cakebeslag maken

Klop in een mengkom met de mixer op de hoogste stand de zachte **boter (200 g)** en de **suiker (130 g)** in één minuut romig.

Mix de **eieren (5 stuks)** één voor één door de massa op de hoogste stand. Klop ieder ei een halve minuut na.

Voeg het **zelfrijzend amandelbakmeel (200 g)** in één keer toe. Mix het geheel op de hoogste stand circa 2 minuten.

Giet het cakebeslag in de cakevorm en strooi er wat amandelschaafsel over. Bak de cake in 60-70 minuten gaar en goudbruin.

3. Banketbakkersroom maken

Doe de **slagroom (250 ml)** en de **banketbakkersmix (1 zakje)** in een kom. Meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand.

Klop het geheel één minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel. Laat de banketbakkersroom ca. 5 minuten opstijven in de koelkast.

Snijd de afgekoelde cake in de lengte doormidden met een groot mes en bestrijk de onderste laag met een laag banketbakkersroom.

Maak de **aardbeien (250 g)** schoon en snijd in plakjes. Leg de plakjes op de laag met banketbakkersroom.