Pandan spekkoek

Ingrediënten

250 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
155 g (gram) Basterdsuiker
1 Stuk(s) Vanillestokje
150 g (gram) Bloem
70 ml Gecondenseerde melk
17 Stuk(s) Ei
2.5 tl (theelepels) Kaneel
snufje Kruidnagel
1.5 tl (theelepels) Nootmuskaat
1.5 tl (theelepels) Anijspoeder
1.5 tl (theelepels) Kardemom
1 tl (theelepels) Pandan extract

Keukenspullen

Springvorm (Ø20 cm)
Bakpapier
3 Stuk(s) Mengkom
Mixer met gardes
1 Stuk(s) Satéprikker
IJslepel
Spatel
Huishoudfolie

1. Voorbereiden

Leg een vel bakpapier over de bodem van de springvorm. Plaats de ring op de bodem en sluit deze. Vet de randen van de springvorm in met wat boter.

Splits de **eieren (17 stuks)**. Houd 2 eiwitten apart in een brandschone, vetvrije kom. Doe de 17 eierdooiers in een andere kom. De overige 15 eiwitten gebruiken we niet voor dit recept.

> Met de 15 overgebleven eiwitten maak je bijvoorbeeld meringues, een pavlova, schuimpjes of zelfs een Chinese foe yong hai!

Verwarm de oven voor (elektrisch 140°C / hetelucht 140°C).

2. Basisbeslag spekkoek

Klop in een hoge beslagkom de **boter (250 g)** en de **gecondenseerde melk (70 ml)** wit en romig.

Snijd het **vanillestokje (1 stuk)** open en schraap het merg eruit. Voeg het merg toe aan de boter en de gecondenseerde melk.

Voeg de eierdooiers en de **basterdsuiker (155 g)** toe aan het botermengsel. Klop tot de eierdooiers en basterdsuiker volledig zijn opgenomen.

Klop in de andere - vetvrije - kom de eiwitten op tot stijve pieken. Schep de opgeklopte eiwitten voorzichtig door het mengsel van de eierdooiers. Roer tot een glad beslag. Zeef tot slot de **bloem (150 g)** erboven en meng het tot een beslag.

> Een kom goed vetvrij maken? Besprenkel keukenpapier met citroenssap of azijn en haal deze door een schone kom voordat je de eiwitten gaat opkloppen.

3. Laagjes maken voor spekkoek

Meng de **gemalen kaneel (2,5 tl)**, **kruidnagel (2 tl)**, **nootmuskaat (1,5 tl)**, **anijspoeder (1,5 tl)** en **kardemom (1,5 tl)** tot je eigen spekkoekkruiden.

> Kant-en-klare spekkoekkruiden kan natuurlijk ook. Deze koop je bij een Indische toko.

Verdeel het beslag in gelijke delen over drie kommen. Voeg in een deel van het beslag de spekkoek kruiden toe. Voeg in het tweede deel van het beslag het **pandan-extract (1 tl)** toe. Een deel van het beslag blijft neutraal.

> Pandan-extract haal je bij een toko. Voor een groenere pandanlaag mag je natuurlijk altijd wat meer pandan-extract toevoegen.

4. Spekkoeklaagjes bakken

Schakel de voorverwarmde oven over op de grillstand.

Doe een eerste (ijs)lepel beslag in het bakblik en strijk het beslag glad met een lepel of spatel. Zet het bakblik onder de grill. Grill het eerste laagje beslag in 2 à 3 minuten onder de grill goudbruin.

Neem het bakblik onder de grill vandaan. Prik een gaatje in de luchtbellen met een satéprikker. Druk vervolgens de laag voorzichtig aan met een glad voorwerp.

Pak een andere kleur beslag en doe hiervan een volgende lepel in het bakblik. Strijk het beslag glad met een lepel of spatel. Plaats onder de grill. Herhaal deze en voorgaande stappen totdat het beslag op is.

Laat de spekkoek volledig afkoelen. Verpak de spekkoek in huishoudfolie. Zo kunnen de smaken goed intrekken en droogt de spekkoek niet uit. De spekkoek is de volgende dag nog lekkerder omdat de smaken dan goed zijn ingetrokken. Geniet ervan!