Vanillecake

Ingrediënten

200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
3 tl (theelepels) Dr. Oetker Bourbon Vanille-Extract
200 g (gram) Witte basterdsuiker
1 snufje Zout
200 g (gram) Koopmans Zelfrijzend Bakmeel
4 Ei
250 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Bourbon-Vanillesuiker

Keukenspullen

Mengkom
Cakevorm 30 cm
Mixer met gardes
Spuitzak
Zeefje

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 160°C). Vet het cakeblik in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik een bakspray.

2. Vanillecakebeslag maken

Klop de **boter (200 g)**, de **witte basterdsuiker (200 g)**, het **Bourbon Vanille-Extract, of Vanille Aroma (3 tl)** en een **snufje zout** tot een romige massa. Voeg een voor één voor één de **eieren (4 stuks)** toe en klop met een mixer met garden op de hoogste stand erdoor. Zeef het **zelfrijzend bakmeel (200 g)** door het mengsel en mix tot een glad beslag.

3. Vanillecake bakken

Schenk het beslag in het cakeblik en bak de cake in ongeveer 75 minuten gaar en goudbruin in de voorverwarmde oven. Klop de **slagroom (250 ml)** met het zakje **Bourbon Vanillesuiker (1 zakje)** stijf en schep in een spuitzak. Spuit royale toeven op de cake en serveer. Heb je geen spuitzak? Serveer dan een plakje cake met een royale schep slagroom.

> ### Cake gaar?
> Controleer aan het einde van de baktijd of de cake voldoende gaar is. Prik met een satéprikker in het midden van de cake. Wanneer de prikker er schoon en droog uitkomt is de cake gaar.