Francis
BAKT & KOOKT THUIS

Francis

BAKT & KOOKT THUIS

AERIAL MEDIA COMPANY

Mijn liefde voor koken heb ik meegekregen van mijn moeder.
"Thanks Mum, this one is for you"

Ik vind het geweldig dat Francis' eerste kookboek nu het levenslicht ziet. Ik heb haar leren kennen als een spontane, gedreven en creatieve bakker tijdens Heel Holland Bakt en weet inmiddels dat ze ook met koken haar mannetje staat. Francis heeft een geheel eigen stijl die ongetwijfeld is ingegeven door haar Indonesische en Australische roots maar die minstens zo veel te maken heeft met haar persoonlijkheid. Haar warmte en liefde om te delen, gecombineerd met een zeer goed ontwikkeld smaakvermogen en toegankelijke stijl. Dat maakt dit boek zo fijn. Het is anders en toch vertrouwd. Vernieuwend en traditioneel. Huiselijk ook. Francis neemt je mee aan de hand in haar wereld en laat je mee beleven, mee proeven. Haar uitleg is persoonlijk en handig en de recepten zijn uitgetest, veel uitgetest. En dat maakt het een boek dat je gewoon op je keukentafel wilt hebben liggen. Voor snelle last minute inspiratie of juist gepland om lekker uitgebreid uit te koken. En een tip? Probeer gewoon al haar Pies, die zijn onweerstaanbaar lekker! Oh en de wontonsoep en gado san choy bau en noemde ik het zoete korstdeeg met gemalen noten al?

Janny van der Heijden

Ik wil graag met je delen

Ze zeggen wel eens dat het land waar je bent opgegroeid voor altijd je thuis is, en ik denk dat men hierin wel eens gelijk zou kunnen hebben. Ik woon al heel wat jaren in Nederland en voel me hier thuis en op m'n plek, maar mijn jeugd en adolescentenjaren heb ik doorgebracht in Brisbane, Australië. Heerlijk subtropisch weer en een ontspannen levensstijl. Ik zal altijd deels "Aussie" blijven. Dus in dit boek zul je Aussie-invloeden terug vinden en die wil ik maar al te graag met je delen. Soms gaat het om traditionele recepten die ik nog altijd maak op de echte ouderwetse manier (want in veel gevallen moet je niet tornen aan traditioneel). Bij andere gaat het om een moderne versie "van iets" of met "een twist". Er zitten ook recepten tussen die ik om nostalgische redenen gewoon niet kon laten liggen. Je zult dus zeker een stukje "True Blue Aussie" proeven.

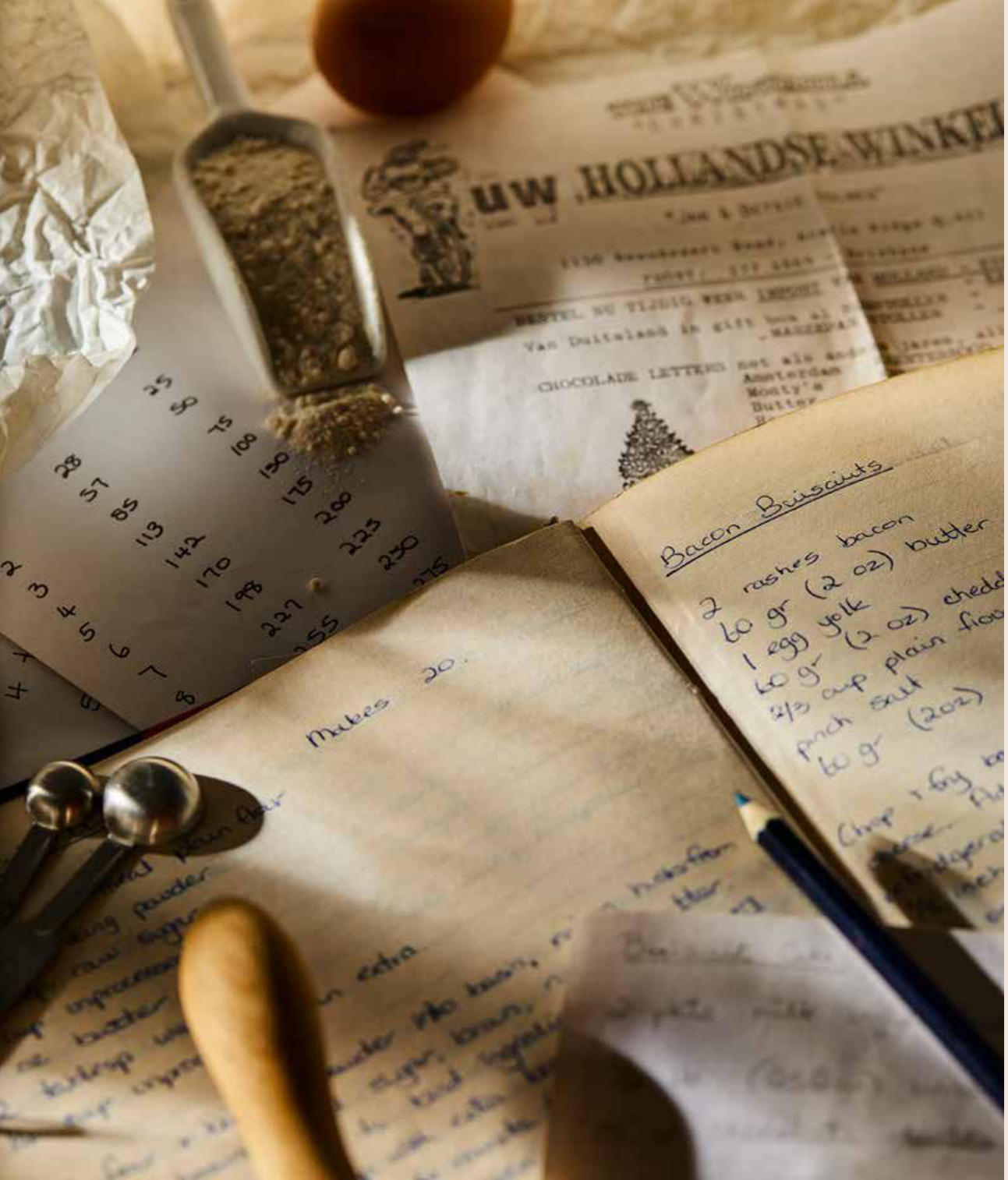
Wat je ook zult merken zijn de invloeden van mijn Indische roots. Mijn ouders emigreerden naar Australië toen ik een kleuter was. Thuis sprak mijn moeder haar eigen mengelmoes van Engels, Nederlands en Indonesich heerlijk door elkaar. Sterker nog, als er een feestje was thuis (en die waren er regelmatig), hadden we een huis vol (bonus)tantes en ooms die dat ook deden. En tot op de dag van vandaag geeft het horen van deze talenmengelmoes mij een gevoel van gezelligheid en genegenheid. Gezellig samen zijn en vooral ook samen eten, zit volgens mij in de genen van de Indische mensen en is kenmerkend voor onze cultuur. Het gaat om het delen met elkaar. Bij mijn ouders thuis kon je altijd aanschuiven en mee eten. Er was altijd genoeg. De Indische recepten in dit boek zijn soms gerechten zoals mijn moeder ze maakte (al hoewel, ik doe dan een poging, want niemand kookt zo lekker als mijn moeder), maar soms ook gemoderniseerd of soms ook weer met een twist.

Mijn liefde voor koken heb ik van mijn moeder mee gekregen. Wij kunnen er echt uren over praten (lang leve Skype & Whatsapp!). Daarnaast haal ik ook enorm veel inspiratie uit en word ik enthousiast van kookprogramma's op TV. Tegenwoordig genieten we met z'n allen van talloze culinaire idolen. Het kunnen opdoen van zo veel kennis en ervaring is een cadeau, en het ligt voor het grijpen. Ik kan me tijden herinneren dat ik kookprogramma's opnam en terugkeek met pen, papier en de afstandbediening om de recepten op te schrijven. TE leuk!

Met dit boek deel ik een stuk van mezelf. Je neemt een kijkje in mijn multiculturele keuken en je schuift bij mij aan tafel. Welkom!

Inhoud

11	Handig
17	FAVs (mijn favorieten) onmisbaar bij het bakken
19	Starters
35	Mains
53	Desserts
71	Zoet
101	Hartig
127	Bowlfood
147	Outdoors
169	Basics
193	Nog Meer
209	Roosteren & drogen
211	Index



Handig

Het aanbod van kookboeken en ook receptuur op internet is enorm. Je hoeft maar te googlen en er komen tientallen foto's van gerechten naar voren. Omdat de receptuur vanuit alle hoeken van de wereld komt, zijn er vaak verschillen in begrippen. Oventemperaturen zijn verschillend, de afmeting van een "kop" of een "lepel" in de Verenigde Staten is weer anders dan in de Verenigde Koningrijk of Australië. De kreten "low oven" en "hot oven" zijn gekoppeld aan bepaalde oventemperaturen. En dan hebben we het nog niet eens gehad over dat een "kop" suiker uiteraard een ander gewicht heeft dan een "kop" kokos, en hoe groot is eigenlijk een "kop"? Uitsluitend dit soort verschillen uitleggen of noteren zou bijna een boek op zichzelf kunnen zijn en is onbegonnen werk. Hier vind je enkele begrippen, maten en gewichten waarvan ik heb gemerkt dat ik ze zelf veel moet opzoeken en die van toepassing zijn op dit boek.

Oventemperaturen

Celsius (elektrisch)	*Celcius (hete lucht)*	*Fahrenheit*
120⁰	100⁰	250⁰
150⁰	130⁰	300⁰
160⁰	140⁰	325⁰
180⁰	160⁰	350⁰
190⁰	170⁰	375⁰
200⁰	180⁰	400⁰
230⁰	210⁰	450⁰
250⁰	230⁰	500⁰

Een paar vuistregels over ovens;

1. In het algemeen zijn producten die je bakt in een hete luchtoven sneller gaar, dus controleer wat eerder in het bakproces.
2. Ieder oven is anders, dus temperaturen in welk recept dan ook kunnen eigenlijk alleen een richtlijn zijn.

Lepels
theelepel = tl, eetlepel = el

hoeveelheid	*volume*
1/4 tl	1,25 ml
1/2 tl	2,5 ml
1 tl	5 ml
2 tl	10 ml
1 el (= 3 tl)	15 ml

Definities & kreten

Blindbakken
Blindbakken is eigenlijk "voorbakken". De taartbodem wordt eerst gebakken zonder vulling. Het voorkomt dat de taart, zodra die gebakken wordt met vulling, een natte bodem krijgt, en daardoor slap wordt en stuk gaat.

Het blindbakken van een taartbodem gaat als volgt;

1. Prik gaten in het deeg en leg hierop een vel bakpapier. Bedek de bodem met keramische bakbonen, ongekookte rijst of bonen (om rijzing van het deeg te voorkomen) en bak de taartbodem in een voorverwarmde oven op 180-190 °C gedurende 10 tot 15 minuten. Verwijder het papier en de bonen. Bestrijk de bodem dun met wat losgeklopt ei.

Verder;

Als de taartbodem een koude vulling moet krijgen (d.w.z. de vulling hoeft niet in de oven te bakken, bijvoorbeeld een koude karamel of kwark);

2. Zet de taartbodem terug in de oven en bak deze verder in 10 tot 15 minuten goudbruin. Na het afkoelen is de taartbodem klaar om te vullen.

Als de taart gevuld weer terug de oven in moet om verder (af) te bakken (d.w.z. de vulling is rauw of gedeeltelijk rauw en moet gebakken worden zoals bijvoorbeeld spijs of appels);

3. Vul de taart en volg verder je eigen recept.

Dit zijn richtlijnen. Blindbak tijden en vervolg baktijden verschillen afhankelijk van de type taart en vulling.

Blancheren
Blancheren is het onderdompelen van groenten (of fruit) in kokend water. Dit doe ik altijd als ik groenten wil invriezen want dit proces voorkomt oxidatie (verkleuring). Daarnaast blancheer ik ook groentes voor in salades zodat de groenten enigszins knapperig blijven. Het werkt als volgt:

1. Breng water in een pan aan de kook.
2. Was en snijd de groenten, indien gewenst. Zodra het water kookt, eerst 1-2 eetlepels zout aan het water toevoegen en vervolgens de porties groenten. Zorg dat porties niet te groot zijn want het is belangrijk dat het water zo veel mogelijk aan de kook blijft.
3. Laat de groenten koken tot de gewenste gaarheid, meestal 2 tot 4 minuten en voor knapperige salade groenten houd 1-1½ minuut aan.
4. Haal met een schuimspaan de groenten uit het water en dompel ze meteen onder in koud water, waaraan bij voorkeur ijsklontjes zijn toegevoegd, (het ijskoude water stopt het kookproces en helpt zo aan het behoud van de natuurlijke kleur).
5. Haal de groenten uit het water, zodra ze volledig zijn afgekoeld en laat ze goed uitlekken voor je ze invriest of in een salade gebruikt.

Au bain-marie
Au bain-marie is een techniek waarmee etenswaren worden verwarmt of warmgehouden met behulp van een warmwaterbad. De temperatuur van het water bedraagt ongeveer 85 °C en dat is ideaal om bijvoorbeeld roomsauzen op te warmen of warm te houden. Deze techiek wordt ook gebruikt om chocolade te smelten. Het warmwaterbad maak je door een pan te vullen met een bodem water en het op halfhoog vuur te laten warmen (voor bijvoorbeeld chocolade) en anders aan de kook brengen en dan het vuur naar halfhoog terug brengen. Hier hang je vervolgens een kleinere pan in. Au bain-marie wordt vooral toegepast bij ingrediënten die het kookpunt niet mogen bereiken.

Snufje
De meningen over wat een "snufje" is lopen ontzettend uiteen. In dit boek bedoel ik het ouderwetse begrip, namelijk dat wat er tussen de duim en wijsvinger kan worden gehouden.

Gelatine & agar
Bij het koken en bakken gebruik ik zowel verschillende soorten gelatine als agar. Gelatine in poedervorm is te verkrijgen in winkels voor taartbenodigdheden, winkels met Turkse producten en soms ook bij de toko. Gelatineblaadjes zijn te koop in iedere supermarkt. Een goed alternatief voor gelatine, als je vegetarier bent, is agar agar. Dit is te koop bij de toko en bij de groothandel. Het is gemaakt van zeewier. Het mondgevoel is net wat steviger dan bij gelatine. Een voordeel van agar is dat het beter bestand is tegen

warm weer. Een pudding die gemaakt is met agar kan in de zomer veel langer buiten de koelkast staan, dan een gelatinepudding.

Het verschil tussen zachte pieken, stijve pieken & lobbig
In recepten wordt regelmatig gesproken over zachte pieken (*soft peaks*), stijve pieken (*stiff peaks*) en lobbig. Het gaat dan bijna altijd over kloppen van eiwitten, mengsels met ei of slagroom. Met zachte pieken bedoel ik dat de pieken een ronde top hebben. Bij stijve pieken zie je punten die blijven staan als je de gardes van de mixer uit je mengsel tilt. Bij kloppen van eiwitten voor meringues zou je je kom ondersteboven kunnen houden zonder dat het eiwitmengsel eruit stroomt. Lobbig is de benaming voor een ingedikte vloeistof. Iets is lobbig als je er lijntjes in kan trekken die niet meteen verdwijnen.

Gewicht van eieren
Een klein ei (S) “small” weegt tussen de 43 en 53 gram. Een gemiddeld ei (M) “medium” weegt tussen de 53 en 63 gram. Een groot ei (L) “large” weegt tussen de 63 en 73 gr. Tot slot het extra grote ei (XL) “extra large”, dat weegt ongeveer 73 gram. Je kunt ervan uit gaan dat de eidooier ongeveer eenderde weegt van het totale gewicht van het ei.

Ingrediënten

Inkopen
Ieder recept, ongeacht of het eenvoudig of ingewikkeld is, heeft een grotere kans van slagen door het gebruik van producten met een goede kwaliteit. De kwaliteit heeft invloed op de smaak, structuur en vaak ook op de versheid. Gebruik zo veel mogelijk verse producten. Neem, indien nodig, de tijd om er naar op zoek te gaan. Kwaliteit hoeft niet altijd duur te zijn.

In dit boek heb ik gekozen voor recepten met ingrediënten die makkelijk verkrijgbaar zijn. De ingrediënten zijn meestal te vinden in de supermarkt, de Indische toko of Turkse supermarkt.

Invriezen
Je zult versteld staan over wat je allemaal kunt invriezen. En dan heb ik het niet alleen over de resten van maaltijden, maar ook over snacks, taarten, broodjes, en basisgerechten. Veel gerechten uit de hoofdstukken “Zoet” en “Hartig” zijn ook geschikt om in te vriezen.

FAVs (mijn favorieten) onmisbaar bij het bakken

Ik gebruik vaak **slagersfolie** in plaats van vershoudfolie omdat het beter handelbaar is bij het afdekken van crème pâtissière, het inpakken van koekjes en het beschermen van etenswaren in de koelkast. Te koop "online".

Bakpapier is geweldig voor het bekleden van roosters, bakplaten en bakvormen, voor het maken van en papillotte, als beschermlaag tussen het voedsel en de aluminiumfolie bij het invriezen van eten, en als bescherming tegen condens.

Zoals de naam het al zegt is **bakspray** ideaal bij het bakken. Maar ik gebruik het ook als ik gepaneerde gerechten in de oven wil afbakken.

Met een vierkant **cake lifter** kun je niet alleen taarten scheppen, maar ook de zijkanten van een taart gladstrijken.

Een **schraper** is handig bij het optillen van baksels vanwege het dunne blad. Ook handig voor het schoonschrapen van je werkblad.

Aangezien ik een echt pietje precies ben, vind ik een **rolmaat** onmisbaar. Zo krijgen mooie baksels dezelfde maat.

FAVs (mijn favorieten) onmisbaar in mijn keuken

Meten is weten, gissen is missen! Dat is zeker het geval bij bakken.

Wil je hygiënisch aan de slag? Gebruik **snijplanken** in verschillende kleuren voor diverse voedselsoorten. In de horeca is het verplicht. De snijplanken zijn best betaalbaar tegenwoordig en overal te koop.
Vuistregels: GROEN = groenten & fruit,
BLAUW = vis, schaal- en schelpdieren,
ROOD = rauw vlees, GEEL = kip & gevolgelte,
BRUIN = gebraden vlees & worst,
WIT = andere producten zoals brood, kaas e.d.

Voor het malen van kruiden en specerijen kun je heel goed een **vijzel** gebruiken. Mijn tip hierbij is om altijd eerst de kruiden te drogen door ze te roosteren vóór het malen om de geur en smaak vrij te laten komen.

De **schuimspaan** is handig bij het bakken in olie en bij het blancheren.

Mijn favoriete **garde** is de spiraalgarde, die pakt de hele oppervlak van de bodem van een pan. De minigarde is onmisbaar bij het maken van dressings.

Starters

"Mijn favoriete *starters* (voorgerechten) lopen qua stijl en cuisine ontzettend uiteen".

Kip & zoete maissoep

Dit recept roept bij mij een stukje nostalgie op! Ik denk dan aan Fong's Chinese Take Away, een piepklein afhaalrestaurantje waar gekookt werd volgens de Kantonese keuken naar Australische smaak. De zoete mais-kippensoep was mijn lievelingssoep, die ik al snel naar mijn eigen smaak maakte. Dit recept is daarmee een van mijn eerste semi-verzinsels!
Er staan nog meer recepten in dit kookboek die op die manier tot stand zijn gekomen. Thank you, Mrs Fong! En het leuke is, het restaurant bestaat na 40 jaar nog steeds!

4 personen
voorbereidingstijd 15 minuten
kooktijd 45 minuten

2 el zonnebloemolie
1 ui, gesnipperd
2 teentjes knoflook, uitgeperst
2 kippenborstfilets á 200 g
1 liter kippenbouillon
2 tl verse gember, geraspt
1 el ketjap asin
1 el maïzena
60 ml water
2 blikken mais á 300 g
2 eiwitten
peper & zout naar smaak
1 tl sesamolie
2 lente-uien, in dunne ringetjes gesneden

1. Verhit de zonnebloemolie in een soeppan met een inhoud van 2 á 3 liter. Fruit hierin de ui en knoflook tot ze glazig zijn.
2. Schenk de kippenbouillon in de pan. Leg de kippenborstfilet ook er in. Breng de bouillon aan de kook. Zet het vuur laag en laat de kip langzaam koken tot die gaar is. Haal de kip uit de bouillon en laat die een paar minuten afkoelen. Pluk de kipfilets uit elkaar of snijd die in blokjes van circa 1 cm.
3. Voeg de gember en ketjap toe aan de soep. Maak een papje van maïzena en water. Schenk dit in de soep en roer de soep door.
4. Giet de mais af en pureer de inhoud van 1½ blik met een staafmixer. Voeg de maispuree en de overgebleven maiskorrels toe aan de soep.
5. Klop de eiwitten luchtig los in een kommetje. Schenk ze in een straaltje, al langzaam roerend in de soep. Blijf roeren in de soep met een pollepel tot er sliertjes gestold eiwit ontstaan.
6. Neem de pan van het vuur. Voeg de stukjes kip, de sesamolie, de helft van de lente-uitjes en peper & zout naar smaak toe aan de soep.
7. Serveer de soep meteen en garneer elke kom met de overgebleven lente-uitjes.

Broccolisoep met zalm

1. Smelt de boter in een soeppan met een inhoud van ongeveer 2 á 3 liter. Fruit het sjalotje en de knoflook tot ze glazig zijn.
2. Was en snijd de broccoli in grove stukken (incl. de stronken). Doe de broccoli in de soeppan. Schenk het water erbij. Verkruimel de bouillonblokjes boven de pan. Doe de deksel op de pan en breng het water aan de kook. Draai het vuur naar halfhoog en kook de broccoli tot die gaar is.
3. Neem de pan van het vuur en laat de groenten wat afkoelen. Pureer de soep met een staafmixer. Voeg de nootmuskaat, peper en zout naar smaak toe. Roer de crème fraîche er door. Zet de deksel op de pan en laat de smaken intrekken.
4. Maak intussen de zalm schoon. Dep de vis droog, besprenkel de filet met een klein beetje citroensap en bestrooi met peper & zout. Snijd eventuele dunne uiteinden van de zalm weg om ongelijkmatig bakken te voorkomen. Bak die desgewenst in een andere pan.
5. Verhit een scheut olijfolie in een koekenpan en schroei beide kanten van de zalm dicht tot ze een beetje goudbruin zijn. Bak de zalm vooral niet te gaar, ongeveer 2 minuten per kant, want de vis gaart verder in de warme soep.
6. Verwarm zo nodig de soep vlak voor het serveren. Breek de zalm in stukken en leg ze op de bodem van de soepkommen. Schep de soep er op.

TIP 1! *De huid van de zalm is echt heerlijk en bevat veel Omega-3! Als je van een krokant zoutje houd, moet je dit echt proberen. Koop de zalm met huid, verwijder indien nodig de schubben en snijd de huid heel dun van het filet af. Vet de huid aan beide kanten in met olijfolie of bakspray en leg de huid plat met de glimmende kant naar boven op een, met bakpapier beklede, bakplaat. Bestrooi de huid met zout, en bak die in 10 minuten krokant in een op 190 °C voorverwarmde oven.*

TIP 2! *Wil je nog decadenter doen? Maak dan ook croutons. Doe een beetje olijfolie in een schaaltje en voeg daar een uitgeperst teentje knoflook aan toe. Bestrijk wat gesneden stokbrood met de knoflookolie en bestrooi het stokbrood met een ruime hoeveelheid parmigiano reggiano. Leg de broodjes onder een hete gril en bak tot ze goudbruin zijn. "The best croutons ever!!"*

4 personen
voorbereidingstijd 15 minuten
kooktijd 35 minuten

30 g boter of margarine
1 sjalotje, gesnipperd
1 teentje knoflook, uitgeperst
1 kg broccoli
1 liter water
2 groenten- of kippenbouillon-blokjes
125 g crème fraiche
snufje gemalen nootmuskaat
peper & zout naar smaak
300 g zalmfilet zonder huid
citroensap
olijfolie

Zalm en papillotte

Dit recept is favoriet bij ons thuis. Gezond, gemakkelijk en in een handomdraai gemaakt. Een vuistregel: zorg dat de vis van goede kwaliteit en bovenal vers is.

4 personen
voorbereidingstijd 30 minuten
kooktijd 10 minuten
Verwarm de oven voor op 215 °C elektrisch.

Teriyakisaus:
1 el sesamolie
75 ml citroensap
75 ml ketjap asin
2 el honing
1 teentje knoflook, uitgeperst
1 el verse gember, geraspt

4 zalmfilets zonder vel
50-100 g groenten per zalmfilet naar keuze (zie Tip!)
2 tl sesamzaadjes, geroosterd
gemalen peper

1. Meng alle ingrediënten voor de teriyakisaus in een kom en laat de smaken intrekken. Voeg zo nodig wat zout toe.
2. Was en droog de zalm en zet opzij. Snijd de groenten in schuine repen en zet opzij.
3. Leg voor iedere papillotte 2 vellen bakpapier op elkaar, zodat het extra stevig is. Leg een hoeveelheid groente ter grootte van een zalmfilet in het midden van het bakpapier en schep een eetlepel teriyakisaus er op. Leg hierboven op de zalmfilet en maal er wat peper over. Schep nog een ruime hoeveelheid saus erop, bestrooi met sesamzaadjes en vouw de papillotte dicht (zie afbeelding).
4. Leg de vispakketjes in de oven en stoom ze in 8 tot 10 minuten gaar. De zalm zal nog nagaren in het pakje nadat die uit de oven is gehaald.

Serveer de zalm en papillotte desgewenst met rijst.

TIP 1! *De hoeveelheid groenten voor dit recept is verschillend en niet helemaal duidelijk aan te geven simpelweg omdat sommige groenten meer wegen dan anderen. Houd er rekening mee dat het "bergje" groenten ongeveer onder de zalmfilet past.*

TIP 2! *Zorg dat de groenten die je hebt gekozen, ook binnen de 8 tot 10 minuten gaar zijn. Denk aan taugé, paksoi, paprika, peultjes, babymais uit blik, bleekselderij, komkommer zonder zaadlijsten, aspergepunten, venkel, uien, lente-uitjes, Chinese kool of courgette.*

Zoet

"De dames van de Rotary Clubs in Australië zouden trots op me zijn! Deze recepten zijn (op een paar juweeltjes uit het Verre Oosten na) oude bekenden voor de Aussie."

Spekkoek met een tic

Ik ben gek op spekkoek, maar eerlijk gezegd vind ik deze variant nog lekkerder. Een flinke hoeveelheid rum draagt bij aan de volle smaak.

1 cake Ø 24 cm
voorbereidingstijd 60 minuten
baktijd 60 minuten

150 g blanke rozijnen 24 uur geweld in donkere rum (de rozijnen moeten onder de rum staan)
500 g roomboter kamertemperatuur
10 eieren (M) gesplitst
500 g fijne kristalsuiker
250 g patentbloem

Voor dit recept heb je een oven met een bovengrillfunctie nodig.
Verwarm de oven voor op 190 °C. Bekleed de bodem van de springvorm met een rond geknipt vel bakpapier, niet de zijkanten.

1. Giet de rozijnen af en bewaar de rum. Giet de rum over in een spray-fles en vul het aan tot ongeveer 150 ml.
2. Klop de boter tot die glad is. Meng de eierdooiers er door. Voeg de suiker per 2 lepels toe en mix het beslag goed na iedere toevoeging. Mix het beslag in totaal minimaal 10 minuten. Spatel de rozijnen door het beslag.
3. Klop de eiwitten stijf en spatel de helft door het beslag.
4. Zeef de bloem in 3 keer boven het beslag. Spatel iedere portie bloem door het beslag, voordat je een nieuwe portie erboven zeeft.
5. Spatel nu de rest van de eiwitten er doorheen.
6. Schep een dun laagje beslag (ongeveer ½ cm) in de springvorm en verdeel dit over de bodem. Bak dit laagje in de oven gedurende ongeveer 4-6 minuten of tot het gaar is. Neem de springvorm uit de oven en zet de bovengrill aan. Spray flink wat rum over de laag cake.
7. Schep de volgende laag beslag op de eerste gebakken laag en verdeel die met de achterkant van de beslaglepel gelijkmatig over de cakelaag. Zet de cake in de oven onder de gril en bak deze laag goudbruin in ongeveer 4 minuten. Spray flink wat rum over de cakelaag.
8. Herhaal stap 7 tot het beslag op is. Zet de grillfunctie van de oven uit en verwarm de oven op 150 °C. Bak de cake nog 10 minuten.

Voor aandachtspunten & tips op een rij zie vorige pagina!