



Uit oma's keuken

V IJshartjes + oma's cake

2 PERSONEN



15 minuten

DIT HEB JE NODIG voor de ijshartjes

- 400 ml bosvruchtensorbetijs
- 160 g oma's cake
- 40 g verse frambozen

Dit heb je nodig: hartvormpjes

ZO MAAK JE HET

1. Laat het ijs 5 minuten staan, zodat het zachter wordt.
2. Snijd 4 dikke plakken van 2 cm van de cake en steek uit elke plak met de uitsteekvorm een hartje uit.
3. Bedek de cake in de hartvorm met sorbetijs en neem de vorm er voorzichtig af.
4. Bewaar tot gebruik in vriezer.
5. Neem de ijsharten uit de diepvries, garneer ze met frambozen en serveer direct.



15 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG voor de cake

- 250 g cakemeel
- 250 g ongezouten roomboter
- 250 g fijne kristalsuiker
- 1 mespunt zout
- 5 middelgrote scharreleieren
- 1 vanillestokje

Dit heb je nodig: cakevorm (30 cm) en een satéprikker

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Vet de cakevorm in en bestuif met 1 el cakemeel.
3. Doe de boter, suiker en het zout in een beslagkom en klop in 10 minuten met een mixer tot een luchtige massa.
4. Klop 1 voor 1 de eieren erdoor.
5. Voeg een volgend ei toe als het vorige is opgenomen.
6. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg er met een mespunt uit.
7. Zeef het cakemeel boven het beslag en spatel met het merg erdoor.
8. Schep het beslag in de vorm en zet deze in het midden van de oven.
9. Verlaag de oventemperatuur naar 170 °C en bak de cake in ca. 1 uur goudbruin.
10. Controleer na ca. 50 minuten op gaarheid.
11. Prik de satéprikker in het midden van de cake.
12. Komt deze er schoon uit, dan is de cake gaar.

BRON: ah.nl