Zo maak je Joconde cakebeslag / How to make Joconde cake batter




Boodschappenlijstje

70 gram amandelmeel	70 gram poedersuiker
2 vrije uitloop bio-eieren	140 gram gepasteuriseerd bio-eiwit
70 gram fijne suiker	60 gram patent bloem

Zo maak je een Joconde cake

Zeef het amandelmeel, voeg de eieren toe en vouw meel en eieren in elkaar.
Schep door tot het mengsel glad en glanzend is en zet het dan even opzij.

Klop het eiwit in de mixer tot half stijf en voeg er geleideijk de suiker aan toe.
Klop het eiwit tot je stijve pieken ziet verschijnen,
Klop dan een schep van het eiwit door het amandelmeelmengsel.

Klop tot het mengsel luchtig is en klop dan geleidelijk de rest van het eiwit door.
Zeef het patent meel erbij, mix het door en mix er dan de poedersuiker ook door.

Verwarm de oven voor op 190°C en bedek bakplaat met bakpapier

Schenk het beslag op de bakplaat en laat de hoeken vollopen.
Bak de cake in 10 minuten gaar.
Laat de cake eerst afkoelen op de bakplaat en til hem dan op een rooster.

Eenmaal afgekoeld kun je elke vorm die je wilt uit de Joconde cake snijden

Zo maak je Joconde cakebeslag / How to make Joconde cake batter




Shopping list

70g almond flour	70g icing sugar
60g patent flour	140g organic pateurized egg white
70g caster sugar	2 free-range organic eggs

How to make a Joconde sponge cake

Sift the almond flour, add the eggs, and fold them together.
Mix until the batter is smooth and glossy, then set it aside.

Using a mixer, beat the egg whites until the soft-peak stage.
Then gradually add the sugar and continue beating until stiff peaks form.
Whisk a scoop of the egg whites into the almond flour mixture.

Once the mixture is light and airy, gradually fold in the remaining egg whites.
Sift in the all-purpose flour, mix it through and then mix in the icing sugar.

Preheat the oven to 190°C and line a baking tray with waxed paper

Pour the batter onto the baking tray, ensuring it reaches the corners.
Bake the sponge for 10 minutes.
Allow the sponge to cool on the baking tray before transferring it to a wire rack.

Once cooled, you can cut the Joconde sponge into any shape you like