

Frambozen-cakejes / A Raspberry Tray Bake



Boodschappenlijstje

200 gram boter, zacht, plus extra

200 gram fijne suiker

3 vrije uitloop bio-eieren

2 theelepels vanille-extract

citroenras, ½ citroen

175 gram zelfrijzend bakmeel

1 theelepel bakpoeder

een snufje zout

3 eetlepels melk

250 gram frambozen (vers/bevroren)

3 eetlepels frambozenjam

250 ml slagroom

Zo bak je een frambozencake

Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C hetelucht

Vet een bakvorm van 20x30cm in en leg er bakpapier in.

Meng de boter en suiker in een mixer voor +/- 3 minuten tot het bleek en luchtig is.

Voeg 1 voor 1 de eieren toe en mix ze in na elke toevoeging.

Doe de vanille en citroenrasp erbij en roer ze kort door.

Zeef de bloem, bakpoeder en zout bij het mengsel en vouw het in tot goed gemengd.

Roer dan de melk erdoor en schep het cakebeslag in de vorm.

Strijk de bovenkant glad met de achterkant van een lepel.

Verdeel de helft van de frambozen gelijkmatig over het beslag.

Bak de cake +/- 30 minuten in het midden van de oven en laat afkoelen in de vorm.

Til de koude cake voorzichtig uit de vorm aan het papier en snij hem in 10 kleine cakejes.

Strijk frambozenjam op de bovenkant en klop de slagroom met 2 eetlepels suiker stijf.

Spuut slagroom op de cakejes en leg een framboos op de slagroom

Frambozen-cakejes / A Raspberry Tray Bake



Shopping list

For the cake

200g butter, softened, plus extra

200g caster sugar

3 free-range eggs, lightly beaten

2 teaspoon vanilla extract

½ organic lemon, finely grated zest

175g self-raising flour

1 teaspoon baking powder

a pinch of salt

3 tablespoons milk

250g fresh or frozen raspberries

3 tablespoons raspberry jam

250 ml double cream

How to bake a raspberry traybake

Preheat the oven to 180°C / 160°C Fan

Grease and line a 20x30cm baking tin with waxed paper.

To make the cake, cream the butter and sugar together in a freestanding mixer or using an electric hand-held mixer for about 3 minutes until light and fluffy.

Gradually add the eggs, mixing well after each addition.

Add the vanilla and lemon zest and mix to combine.

Sift the flour, baking powder and salt into the mixture.

Add the milk and mix again on a slow speed to thoroughly combine.

Spoon the mixture into the tin and level the top with the back of a spoon.

Scatter half the raspberries evenly on top of the cake mixture.

Bake on the middle shelf for about 30 minutes.

Until a skewer into the middle of the cake comes out with moist crumb.

Leave the cake to cool in the tin.

Carefully lift the cold cake out of the tin on the paper.

Cut the cake into 10 small cakes and spread the top with raspberry jam.

Beat the double cream with 2 tablespoons of sugar into stiff peaks.

Pipe cream on top of the cakes and place a raspberry on the cream