

Verjaardagstaart / Birthday Cake



Boodschappenlijstje

225 gram zachte boter
225 gram fijne suiker
4 grote, vrije uitloop bio-eieren
1 theelepel vanille-extract
225 gram zelfrijzend bakmeel
een scheutje melk

Optionele vulling:

jam
slagroom
vers fruit

Decoratie

sprinkeltjes
rolfondant

Zo maak je een Verjaardags Taart

Verwarm de oven voor op 200°C/180°C hetelucht

Leg bakpapier op de bodem van twee springvormen van 20cm doorsnee.

Klop de boter en suiker met een elektrische garde tot ze bleek en luchtig zijn.
Breek de eieren er één voor één bij en klop ze goed door.
Schraap de zijanten van de kom na elke toevoeging schoon.

Voeg er de vanille, bloem, melk en een snufje zout aan toe.
Klop tot alles net gemengd is en verdeel dan het mengsel over de twee vormen.

Bak de cakes in 25-30 minuten gaar, in het midden van de oven.
Steek een prikker in het midden van elke cake en kijk of die er schoon uitkomt.

Neem de cakes na 10 minuten uit hun bakvorm en laat ze volledig afkoelen op een rooster.

Vul de taart met jam en geklopte slagroom of wat je maar lekker vindt

Verjaardagstaart / Birthday Cake



Shopping list

225g softened butter
225g caster sugar
4 large free range organic eggs
1 tsp vanilla extract
225g self-raising flour
splash of milk

Optional fillings

jam
whipped cream
fresh fruit

Decoration

sprinkles
fondant icing

How to make a Birthday Cake

Pre-heat the oven to 180C/160C fan

Butter and line the base of two 20cm spring-form cake tins with baking parchment

Using an electric whisk beat the butter and sugar together until pale and fluffy.
Crack the eggs in one at a time, whisk well, scrape the sides of the bowl after each addition.

Add the lemon zest, vanilla, flour, milk and a pinch of salt.
Whisk until all is just combined then divide the mixture between the two tins.

Bake both cakes in the center of the oven, for 25-30 minutes.
A skewer inserted into the middle of each cake should come out clean.

After 10 minutes remove the cakes from their tins and leave to cool completely on a wire rack.
Fill the cakes with whatever you like and then dust the top with icing sugar,

Your Birthday Cake will keep for 3 days, stored in the fridge