

Paasgebakjes voor kinderen / Easter Cakes for kids



De boodschappen voor 4 kleine cake'jes

4 vrije uitloop eieren
5 gram citroen rasp
100 gram kristalsuiker
90 gram meel
10 gram maizena
mespunt zout

250 ml slagroom
1 zakje Klopfix
2 eetlepels suiker
voedingskleurstof, blauw en groen
chocolade dragee eitjes

Zo maak je de cake'jes

Vet de springvorm in en leg bakpapier op de bodem.
Zeef de bloem met de maizena in een grote kom.

Breek in andere kom de eieren, voeg suiker, zout en rasp toe.

Klop alles au bain marie tot het licht en luchtig is.

Verwarm de oven voor op 180°C

Spatel de bloem door het eimengsel, giet het beslag in de vorm en bak de cake 25 minuten.

Laat de cake op een rooster helemaal afkoelen en snij dan de korst er dun af.

Steek 12 cirkels uit de cake. Klop de slagroom stijf met klopfix, suiker en het kleurtje.

Strijk de slagroom op de rondjes, stapel ze en eindig met room.

Leg er tot slot de kleine paaseitjes bovenop.

Vrolijk pasen!

Paasgebakjes voor kinderen / Easter Cakes for kids



Shopping list for four small cakes

4 free range eggs
5g lemon zest
100g sugar
90g all purpose flour
10g cornflour chocolate
pinch of salt

250 ml double cream
1 sachet of Klop Fix
2 tablespoons of sugar
blue and green food colouring
sugar coated speckled eggs

How to make the Easter cakes

Grease a spring form, place waxed paper on the bottom.

Sieve the flour with the cornflour in a large bowl.

In another bowl break the eggs, add sugar, salt and lemon zest.

Whisk all au bain marie until it is light and fluffy.

Preheat the oven to 180°C

Fold the flour into the egg mixture, pour the batter into the spring form then bake the cake for 25 minutes.

Allow the cake to cool completely on a wire rack then cut off the crust thinly.

Cut 12 circles out of the cake. Beat the double cream with klopfix, sugar, and the colours.

Spread cream on the circles, stack them and end with cream.

Finally place some small Easter eggs on top.

Happy Easter!