

Cakejes met sinaas en mascarponecrème

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

300 gram bloem (+ extra)
2 1⁄2 theelepels bakpoeder
1⁄2 theelepel fijn zout
130 gram amandelen (gemalen)
180 gram zure room
100 gram sinaasappelsap (vers)
1 theelepel vanille-extract
100 gram boter (+ extra)
70 gram arachideolie
2 sinaasappels (geraspte schil)
280 gram suiker
3 eieren

Voor het glazuur:

100 gram mascarpone
50 gram roomkaas
100 gram bloemsuiker
1 theelepel vanille-extract
1 sinaasappel (sap)
50 gram warme melk

Bereidingswijze

1. **Beboter 6 kleine cakevormpjes (of 1 grote cakevorm) en bestrooi met een beetje bloem. Verwarm de oven tot 165 °C.**

2. **Zeef in een kom de bloem met het bakpoeder en het zout. Voeg de gemalen amandelen toe en roer goed. Dit zijn je droge ingrediënten.**

3. **Meng in een maatbeker de zure room met het sinaasappelsap en het vanille-extract. Dit zijn de natte ingrediënten.**

4. **Roer de boter los in een keukenrobot (of met een mixer), voeg de arachideolie, de sinaasappelschil en de suiker toe. Blijf kloppen tot je een lichte, crèmige massa krijgt. Schraap de randen naar beneden.**

5. **Voeg de eieren één voor één toe en blijf op een lager tempo mixen. Schraap de randen opnieuw naar beneden.**

6. **Voeg nu de droge en de natte ingrediënten toe aan het botermengsel. Meng goed. Schep het deeg in de cakevormpjes of in de grote cakevorm. Vul telkens tot ¾, want het deeg rijst nog in de oven.**

7. **Zet de kleine cakevormpjes ± 25 minuten in de oven en de grote 45 à 50 minuten. Check met een satéprikker of deze droog uit de cake komt: dan is hij gaar.**

8. **Laat de cake(s) 45 minuten in de vorm rusten op een rooster. Haal ze daarna pas uit de vorm.**

9. **Maak het glazuur: meng in een kom de mascarpone met de roomkaas. Voeg de gezeefde bloemsuiker, het vanille-extract en het sinaasappelsap toe. Mix goed tot een dikke crème. Verwarm de melk lichtjes (ze mag niet te heet zijn) en giet beetje bij beetje bij de crème. Roer goed. Stop als je vindt dat de crème dik genoeg is om over de cake(s) te gieten. Verdeel over de cake(s).**