

INGREDIËNTEN

Voor een tulbandvorm van 24 cm doorsnede

- 250 g ongezouten roomboter
- 250 g fijne suiker
- 1 tl rasp van een citroen
- 1 tl vanille extract of [vanillesuiker](#)
- 5 eieren (M)
- 250 g patentbloem
- ½ el bakpoeder
- ½ tl zout
- 50-100 g bitterkoekjes, kruidnoten of andere koekjes

Voor de garnering:

- poedersuiker
evt. sprinkles

BEREIDINGSTIJD

Voorbereiding: 15 minuten

Bereiding: 60 minuten oventijd

BEREIDING

Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen. Je kunt de boter en eieren eventueel de avond tevoren alvast uit de koelkast halen.

Verwarm de oven op 175°C (160°C hetelucht).

Vet de tulbandvorm in met zachte boter, gebruik hiervoor een kwastje. Zeker voor deze tulbandvorm is het belangrijk dat alle hoekjes goed zijn ingevet. Stuif wat bloem in de vorm, dat gaat goed met een theezeeffje, en klop het overtollige eruit.

Klop de boter met de suiker, de citroenrasp en eventueel een lepel citroensap met het vanille-extract schuimig in ca. 5 minuten. Het botermengsel heeft dan een witte kleur en bovendien is de suiker dan zo goed als opgelost.

Klop een voor een de eieren door het beslag en mix weer goed. Voeg het volgende ei pas toe als het vorige helemaal is opgenomen.

Zeef bloem met bakpoeder en zout boven een kom. Schep een kopje bij het beslag en spatel dit er door. Spatel dan de volgende portie bloem erdoor, enz. Gebruik liever geen mixer omdat je dan alle lucht uit het beslag klopt.

Schep eenderde van het beslag in de vorm. Breek de bitterkoekjes in tweeën. Verdeel de helft ervan over het beslag. Schep de volgende laag beslag er op, dan nog een laag koekjes en eindig met de rest van het beslag. Strijk de bovenkant glad.

Bak de cake onder in de oven in ca. 60 minuten goudbruin en gaar. Steek er een satéprikker in om te controleren of de cake gaar is. Deze moet er schoon uit komen, is dat niet zo, laat de cake dan nog 5-10 minuten langer bakken.

Laat de cake ca. 5 minuten in de vorm afkoelen, dan komt hij er makkelijker uit. Leg er een rooster op om de vorm te keren. Laat op het rooster volledig afkoelen.

Garneer de cake met poedersuiker en eventueel sprinkles.