



# CAKE

Waarop trakteren we tijdens een feestelijke jubileumthee?  
Op cake. Simpel en eenvoudig. Hoofdredacteur Klaartje  
zocht uit hoe je de perfecte versie maakt.

illustratie DEBORAH VAN DER SCHAAF EN AAD HOGENDOORN

Mijn wekeinden begonnen vroeger met de geur van cake. In een zwarte broodvorm bakte mijn moeder op vrijdagavond een grote cake, van boter, suiker, ei, bloem. We fleurden er onze vaste koffiemomenten mee op. Het moment tussen ontbijt en lunch. De koffie na het avondeten, altijd pas ná de afwas. Een heel weekend konden we erop teren, als er tenminste niet al te veel mensen over de vloer kwamen die ook een plakje wilden. Die vrijdagse geur van cake die zich door het huis verspreidde was de geur van vrijheid, van de oceaan van tijd tussen dan en maandagochtend.

## Het beslag

In mijn kookboekbibliotheek staan genoeg bakkers die wel raad weten met een eenvoudige of botercake. Yvette van Boven, Rutger van den Broek-Bakt, Donna Hay, goddelijke huisvrouw Nigella Lawson, *Kookbijbel*-auteur Niki Segnit, good old Wannée... De verschillen tussen hun recepten zijn subtiel; dit wordt precisiewerk!

De eerste vraag: gaan we voor gewone bloem? Of voor zelfrijzend bakmeel, een mengsel van bloem, bakpoeder en wat zout? De meesten kiezen bloem. Nigella maakt een mix van zelfrijzend bakmeel (210 gram), aangevuld met 90 gram bloem, wat betreft Donna Hay kun je de bloem daar ook helemaal door vervangen. In een ander recept experimenteert ze met amandelmeel, waar ze dik eenderde van de bloem door vervangt. Dat geeft een 'natter' resultaat.

Dan de boter. Yvette adviseert om gezouten boerenboter te gebruiken, verder is men op dit punt nonchalant. Wel benadrukken de meesten dat de boter echt zacht moet zijn. Zacht is iets anders dan gesmolten, waarschuwt Niki Segnit. In een betweterige opwelling maak ik toch een cake met gesmolten boter. Die rijst niet goed, al weet ik niet zeker of het aan die boter ligt, misschien was de oven niet warm genoeg. Maar goed. Op tijd uit de koeling halen dus. Een tip als jij meer haast hebt dan je boter: smelt een klein deel in de magnetron en meng dat met de niet helemaal zachte boter.

Wat betreft suiker: de meesten gaan voor fijne kristalsuiker, alleen

Donna vindt witte basterd ook prima. In de hoeveelheid eieren zit wat variatie, maar daarover zo meer.

## Om te rijzen

De meesten kiezen voor bakpoeder om de cake luchtig te maken – behalve als al zelfrijzend bakmeel is gebruikt. De verhoudingen zijn overal vrijwel hetzelfde: 1 tot 1½ theelepel op 200 gram bloem.

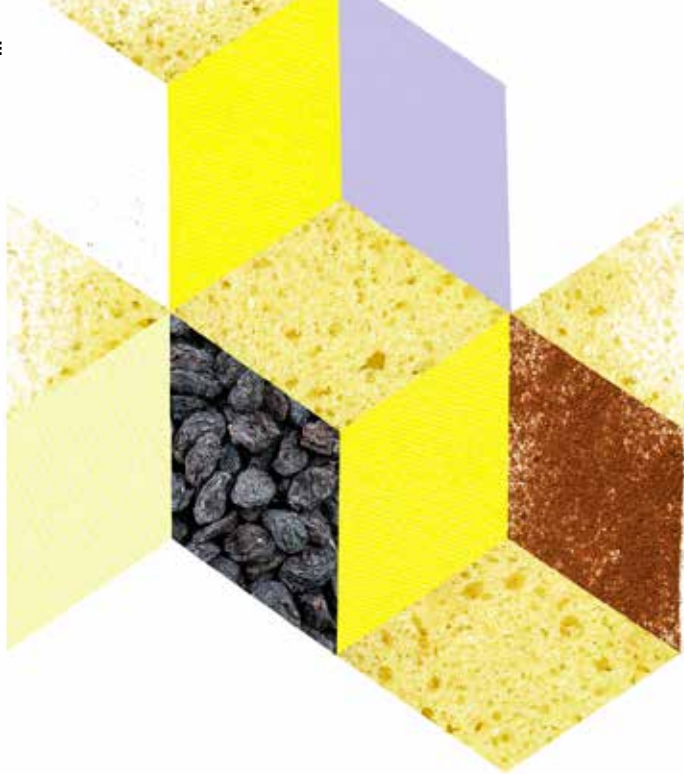
De eerste keer dat ik Donna Hays versie met amandelmeel maak, krijg ik een vette, slecht gerezen cake. Dat wijt ik eerst aan het amandelmeel. Tot ik mijn fout ontdek: ik heb per ongeluk *baking soda* (baksoda) gebruikt, dat in tegenstelling tot bakpoeder een zuur element nodig heeft om actief te worden. Mijn tweede poging slaagt wel. De structuur is ruller, korreliger, de smaakverandering subtiel maar onmiskenbaar. Daarom beschouw ik hem als een lekkere variant op mijn perfecte cake, mijn oercake zoals ik hem in mijn hoofd heb.

De eieren in het beslag helpen ook rijzen. Maar zowel ei als bakpoeder kan niks uitrichten als er geen lucht in de cake zit. En daarvoor is spierkracht nodig – of een krachtige mixer. Als je boter goed zacht is, kun je er talloze luchtbelletjes in kloppen. Die gaan door de hitte van de oven uitzetten, wat je cake luchtig maakt. Het vet dat ze omhult zorgt dat de lucht blijft zitten waar hij zit. Voor het kloppen van je boter-suikermengsel moet je echt tijd nemen, merk ik. Mijn twee jantje-van-leidenversies waarbij ik na wat halfslachtig geklop al de bloem erdoorheen doe, rijzen niet goed. Ook meegemaakt: halfrijzers, waarschijnlijk te wijten aan te koude boter waar de lucht niet goed in kon komen – Wannée verzaakt daarvoor te waarschuwen. Alleen met een mooi bleek, romig boter-suikermengsel wordt het wat, en dat kost minstens vijf minuten kloppen geleidelijk opgevoerd van zachtjes naar flink krachtig.

## Perfekte verhoudingen

De verhouding tussen boter, bloem, ei en suiker is bepalend voor je cake. Bij Niki en Yvette lees ik dat een botercake ook wel 'quat





quarts' heet, omdat het beslag uit gelijke grammen boter, suiker, bloem en ei bestaat. Kijk, dat vind ik nou leuke informatie. En omdat ik een pragmaticus ben (of gewoon lui?), ben ik hier eigenlijk al om: dit is perfect te onthouden, dus perfect. Daarom kiezen de meesten er ook voor. Nigella wijkt het meest af; ze gebruikt verhoudingsgewijs minder suiker en meer bloem. Haar cake is ook wat droger. Houd je van 'natte' cake, dan moet je wat meer suiker toevoegen – zo'n 10 procent extra geeft al wat nattigheid. Ik houd het op de quatre quarts.

### Hoe te handelen

Ook bij de bereiding telt voor mij het gemak voor de bakker zwaar mee. Perfect staat in die zin voor 'weinig werk'. De eieren eerst loskloppen voor je ze toevoegt vind ik zinvol. Yvette doet iets anders: ze scheidt eerst haar eieren en klopt het eiwit stijf. De kleine winst in luchtigheid weegt voor mij niet op tegen de extra inspanning.

Belangrijk is, merk ik, om eieren, bloem en bakpoeder rustig door het boter-suikermengsel te spatelen. Anders loop je het risico dat je de lucht die je net in je beslag hebt geklopt er weer uit drukt. Wat oventemperatuur en oventijd betreft: dat blijft altijd gedonder. Een te hoge of lage temperatuur zorgt voor inzakken, barsten in de korst, een te donkere buitenkant en ongare binnenkant... Bij niet een recept klopten de aanwijzingen met hoe mijn oven zijn werk deed. Om toch een richtlijn te geven: Rutger kiest voor een oven van 160°C, waarin de cake minstens 60 minuten moet doorbrengen. Niki's oven staat op 180°C en zij bakt de cake in 45-55 minuten goudbruin. Ergens daartussen zitten ik en mijn oven.

### Extra's

Een beetje melk kan de cake wat lichter, zachter maken. Donna doet er flink wat in: 125 milliliter op 200 gram bloem. Niki houdt het op 2 eetlepels op diezelfde hoeveelheid. Dat heeft ook mijn voorkeur. Wat meer smaak krijg je door het toevoegen van vanillemerg (Wannée) of vanille-extract (Donna, Niki), citroenrasp (Niki, Rutger), of beide. Het Grote Internet laat verder zien hoe wild je het kunt maken: cacao past goed, of likeur, noten, vruchtjes, oploskoffie, koekkruiden, zelfs bier... Ik houd het puur. Wel een vleugje vanille-extract en citroenschil, wel melk, geen fratsen verder. En ik strooi net als Nigella een eetlepel suiker over de bovenkant, dat een piepklein knappertje geeft. Dat is eigenlijk het enige punt waarop ik afwijk van het recept van Niki.

## (KLAARTJES) PERFECTE BOTERCAKE

MAKKELIJK | ZOET/NA | 8-10 PERSONEN

20 MIN BEREIDINGSTIJD + 50-55 MIN OVENTIJD

*In de vorige editie stelden we al vast dat 'perfect' een relatief begrip is. Deze cake-expeditie wees bovendien uit hoe persoonlijk perfectie ook is. Niet één versie kwam onder mijn medecake-eters als ultieme versie uit de bus. De een vond een wat nattere cake juist lekker, de ander wilde hem droog en stevig. Ook over wel of geen citroen en vanille kwam geen consensus. Dit is dus mijn perfecte versie, een vrij droge, stevige cake met én vanille én citroen. Houd je van nattig, voeg dan wat extra suiker toe, of vervang een kwart van de bloem door amandelmeel. Vrijbuiters mogen experimenteren met cacao, likeur, noten, gedroogde vruchten, oploskoffie, bier, noem het maar op. En ik houd je ook niet tegen als je je cake een chocoladelaaagje wilt geven.*

200 g **ZACHTE BOTER**

200 g **SUIKER**, plus 1 el extra

200 g **EIEREN (ONG 4 MIDDELGROTE EIEREN)**, geklutst

200 g **BLOEM**

1 ½ tl **BAKPOEDER**

snuf **ZOUT**

1 tl **VANILLE-EXTRACT**

1 tl **CITROENRASP**

2 el **MELK**

**EXTRA: HANDMIXER, BAKVORM VAN 25 CM, INGEVET EN MET BAKPAPIER BEKLEED**

Verwarm de oven tot 180°C.

Klop met een houten lepel de zachte boter met de suiker en een snuf zout tot een romig, bleek mengsel. Klop de geklutste eieren kort door het boter-suikermengsel. Roer ook het vanille-extract en de citroenrasp erdoor. Zeef de bloem en het bakpoeder boven de kom. Spatel alles voorzichtig door elkaar tot alles goed is gemengd. Roer tot slot de melk erdoor.

Schep het beslag in de beklede cakevorm, strijk de bovenkant glad. Bestrooi met de extra suiker. Bak de cake in 50-55 min goudbruin, een satéprikker moet er schoon uit komen en de cake moet niet meer lubben als je met de vorm schudt. Laat de cake kort afkoelen, stort hem en draai hem weer om. Laat hem verder afkoelen op een rooster.