

Recept van [Uit de keuken van Levine](http://uitdekeukenvanarden.blogspot.nl/2012/07/cake-met-monchou-bramen-en-kersen.html)

<http://uitdekeukenvanarden.blogspot.nl/2012/07/cake-met-monchou-bramen-en-kersen.html>

In het [oorspronkelijke](#) recept, afkomstig van de blog van [Rikkie Snyder](#) vol met werkelijk prachtige foto's, worden frambozen gebruikt, ik heb ze vervangen door bramen en kersen. Ook erg lekker!

Cake met MonChou, bramen en kersen

Cake:

- 200 gram patentbloem
- 1½ theelepel bakpoeder
- ¼ theelepel baking soda (zuiveringszout/natriumbicarbonaat)
- ¼ theelepel zout
- 200 + 50 gram suiker
- 115 gram zachte ongezoeten roomboter
- 2 eieren, maat L
- 1 theelepel vanille extract
- 180 ml karnemelk
- 100 gram MonChou
- 1 theelepel geraspte citroenschil
- ± 200 gram bramen en kersen, kersen ontpit

Saus:

- 120 ml bosvruchtenjam
- 1 eetlepel citroensap
- 1 theelepel vanille extract

Verder:

- springvorm van 24 cm ø, ingevet en bodem bekleed met bakpapier

Verwarm de oven voor op 190 °C.

Cake:

Meng bloem, bakpoeder, baking soda en zout in een kom door elkaar.

Mix (met handmixer of platte klopper standmixer) de boter met de 200 gram suiker licht en luchtig. Voeg 1 ei en het vanille extract toe. Blijf nog ± 1 minuut mixen.

Voeg het bloemmengsel en de karnemelk in gedeelten en om en om toe. Begin en eindig met bloem. Dit kan je het beste doen met een spatel of op de langzaamste stand van de mixer.

Mix in bijvoorbeeld een maatbeker de roomkaas met de 50 gram suiker door elkaar, voeg de geraspte citroenschil en het ei toe en mix goed door elkaar.

Verdeel de helft van het cakebeslag over de bodem van de springvorm. Schenk het roomkaasmengsel en verdeel daar de rest van het cakebeslag over.

Bak de cake 15 - 20 minuten en verdeel er dan de bramen en kersen over. Druk ze een beetje in de cake. Bak de cake in nog 25 - 30 minuten gaar en lichtbruin. De cake is gaar als een in het midden gestoken prikker er droog uitkomt.

Laat de cake ± 15 minuten in de vorm op een rooster afkoelen, verwijder dan de rand en laat de cake verder afkoelen.

Saus:

Roer de jam eventueel eerst door een zeefje om pitjes te verwijderen. Doe de jam samen met het citroensap in een steelpan en verwarm op zacht vuur. Roer het vanille extract erdoor.

Serveren:

Bestrooi de cake met poedersuiker. Geef de saus er apart bij of lepel over de cake.

Overnemen voor niet-commerciële websites mag, mits met bronvermelding en plaatsing van een link naar het betreffende artikel op mijn weblog. Commerciële websites dienen vooraf contact met mij op te nemen (uitdekeukenvanarden@mac.com).