Een eenvoudige botercake, hoe simpel wil je het hebben?

De botercake is toch wel een van de essentials onder de thuisbakkers. Het is super eenvoudig om te maken maar toch kan er wel het een en ander misgaan. De meeste botercakes zijn te droog en veel te stevig, denk maar eens aan die cakes die je op een uitvaart krijgt. Dit komt mede omdat er te veel bloem in de cake zit, daar wordt hij strakker en mooier van maar absoluut niet lekkerder! In verband met de coronakilo’s is dit een relatief kleine cake van ongeveer 400 gram beslag.

We maken vandaag de traditionele botercake, met 100 gram suiker, 100 gram boter en 100 gram bloem.

**Ingrediënten**

* 100 gram witte basterdsuiker;
* 100 gram roomboter (zalfachtig!);
* 2 eieren;
* 3 tot 4 gram zout;
* 100 gram bloem;
* 5 gram bakpoeder.

Stap 1

Meng de boter, witte basterdsuiker en het zout in een kom met een mixer.

Stap 2

Voeg de eieren één voor één toe en klop het beslag goed luchtig, zet een lekker muziekje op, hoe langer kloppen hoe luchtiger en lekkerder je cake wordt! Zelf meng ik meestal rond de 5 minuten.

Stap 3

Zeef de bloem & bakpoeder en voeg deze toe aan het mengsel.

Stap 4

Spatel (dus niet met een mixer!) de bloem & bakpoeder door het mengsel heen.

Stap 5

Doe het mengsel in een ingevette cakevorm en tik een paar keer goed aan de onderkant van de cakevorm om het mengsel evenredig te verdelen.

Stap 6

Doe de cakevorm in het midden van de oven en laat hem ongeveer 40 minuten bakken in een voorverwarmde oven op 150 graden Celsius.

Stap 7

Nadat de cake klaar is wil je hem natuurlijk direct opeten maar het is beter om de cake een halfuurtje in de cakevorm te houden met de opening naar beneden zodat de stoom en condens in de cake gaat zitten. Hierdoor krijg je een zachte en luchtige cake die je niet doet denken aan die vieze begrafeniscakes 😊.

Stap 8

Geniet, maar met mate!

Variatie:

**Marmercake**

Je kan er ook een marmercake van maken, hou hiervoor ongeveer 1/3 van het beslag apart en meng het met 10 gram gezeefde cacao en voeg deze toe in de cakevorm. Ga er dan met een vork doorheen om die iconische marmervorm te krijgen.

