



Strawberries & Cream Jelly Roll Cake

Vier het aardbeienseizoen met deze heerlijke Strawberries & Cream Jelly Roll Cake. Zodra de eerste zomerse aardbeien verschijnen, weet je dat het tijd is om iets lekkers te bakken. Deze luchtige cake is gevuld met slagroom en aardbeien en is de perfecte traktatie voor deze zomer.

Boodschappenlijstje



FunCakes Levure 80 g

F54825
2,46 €



LorAnn Pure Madagascar Vanilla Extract - 118ml

L3010
16,99 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151
2,00 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,27 €



LorAnn Bakery Emulsion - Buttery Sweet Dough - 118ml

L0750
6,37 €



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm, pcs/12

03-3111
5,06 €



Dr. Oetker Back-Trend Rectangulaire Springform 38x25x7 cm

DRO4861
33,99 €

Ingrediënten

- 1 tl. FunCakes Bakpoeder
- 95 g Molino Pasini Bloem Universeel (All Purpose)
- 2 tl. LorAnn Bakery Emulsion - Buttery Sweet Dough
- 2 tl. LorAnn Pure Madagascar Vanilla Extract
- 4 eieren (ca. 200 g)
- 190 g kristalsuiker
- 3 el. neutrale olie (zoals zonnebloemolie)
- Snufje zout
- 240 ml slagroom
- 45 g roomkaas
- Bakje aardbeien

Benodigdheden

- Wilton Disposable Decorating Bags 30cm, pk/12
- Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded
- Dr. Oetker Back-Trend Rectangular Springform 38x25x7 cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Mengkom
- Mixer
- Spatel
- Handdoek

Stap 1: Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 175 °C en bekleed de Dr. Oetker Back-Trend Rectangular Springform met de Patisse Bakpapier Vellen. Maak de Wilton Disposable Decorating Bag klaar met de Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded. Maak de aardbeien schoon en snijd ze in kleine stukjes. Bewaar eventueel een paar hele aardbeien ter decoratie.

Stap 2: Maak de cake

Klop in een kom de eiwitten tot zachte pieken. Voeg beetje bij beetje 50 g suiker toe en klop op tot middelstevige pieken. Laat dit even staan. Klop in een andere kom de eidooiers met 100 g suiker tot een luchtig en geel mengsel. Mix voor ongeveer 5 minuten. Voeg vervolgens de neutrale olie, LorAnn Bakery Emulsion - Buttery Sweet Dough en 1 tl. LorAnn Pure Madagascar Vanilla Extract toe. Mix dit alles tot het goed gemengd is. Zeef de bloem, het bakpoeder en zout boven het gele mengsel en meng kort tot het beslag samenkomt. Spatel daarna voorzichtig de eiwitten erdoor tot alles goed gemengd is.

Stap 3: Vul de bakvorm

Giet het beslag in de bakvorm en strijk glad.

Stap 4: Bak de cake

Bak de cake 12-15 minuten tot de cake gaar is en de bovenkant veerkrachtig aanvoelt bij aanraking. Laat de cake twee minuten afkoelen in de bakvorm.

Stap 5: Rol de cake

Haal de cake uit de bakvorm, haal het bakpapier van de cake af en rol de warme cake op met een handdoek. Laat in de handdoek volledig afkoelen tot kamertemperatuur.

Stap 6: Maak de vulling

Klop in een kom de slagroom tot zachte pieken. Voeg de roomkaas, 40 g suiker en 1 tl. LorAnn Pure Madagascar Vanilla Extract toe en klop op tot stevige pieken. Vul de spuitzak met een derde van de slagroom voor decoratie. Spatel de gesneden aardbeien door de resterende slagroom.

Stap 7: Decoreer

Rol de cake voorzichtig uit de handdoek en verdeel de aardbeien slagroom over de cake. Rol vervolgens weer stevig op en zet dit ten minste 30 minuten in de koelkast om op te stijven. Decoreer de bovenkant met toefjes slagroom en hele verse aardbeien.

Stap 8: Geniet van deze Strawberries & Cream Jelly Roll Cake!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door LorAnn.