

Engelse battenburg

Maak heerlijke Engelse battenburg met twee kleuren cake! In dit recept leggen we je stap voor stap uit hoe je deze cake kunt maken. De cake is gevuld met een dun laagje jam en bekleed met witte marsepein.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé 38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €

Overige benodigdheden:

- 10 eieren (circa 500 gram)
- 500 gram (room)boter
- Frambozenjam

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Meng 1kg mix voor cupcakes, 500 gram boter en 10 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag.

Vet de bakvorm in. Knip twee stukken bakpapier van 25x25 cm. Plak ze op de bodem van de bakvorm zodat de bakvorm in twee wordt verdeeld (op de bodem tot het midden en dan omhoog) met het bakpapier als scheiding.

Kleur de helft van het beslag met de roze kleurstof. Vul een deel van de bakvorm met het roze beslag en het andere deel met het blanke beslag. Bak de cake in circa 90 minuten gaar. Controleer met een satéprikker of de cake goed gaar is.

Laat de cake na het bakken 10 minuten rusten en stort de beide helften dan op een rooster om verder af te koelen.

Snij de randen van de cake en maak 4 repen van 5x5x25 cm. Leg een roze en een blanke reep naast elkaar, vul met een laagje frambozenjam en plak ze aan elkaar vast. Smeer de bovenkanten ook in met de jam en leg op de blanke een roze reep en andersom. Smeer het geheel af met een dun laagje jam.

Kneed 500 gram marsepein goed door en rol deze dun uit. Bekleed de cake met de marsepein. Plak met een beetje piping gel de parels aan de zijkanten van de cake.