

Orange Jubilee Cake

RECEPT

Ingrediënten

- 400 gr. Bloem
- 15 gr. Bakpoeder
- Snufje zout
- 500 gr. Suiker
- Rasp van 2 Sinaasappels
- 250 gr. Boter (zacht)
- 4 Grote eieren
- 125 ml Karnemelk
- 125 ml Sinaasappelsap
- 125 gr. Sinaasappelmarmalade
- 60 ml. Sinaasappelsap

Bereiding

CAKE

1. Verwarm de oven voor op 180°C
2. Vet de cakevorm in en bestuif deze met bloem.
3. Meng in een grote kom, suiker en sinaasappelrasp. Voeg de zachte boter toe. Mix dit ongeveer 4 minuten tot een glad mengsel.
4. Mix vervolgens één voor één de eieren door het mengsel tot er een luchtige massa ontstaat.
5. Meng 125ml karnemelk en 125ml sinaasappelsap in een kleine kom.
6. Voeg vervolgens in 3 keer de droge ingrediënten (bloem, bakpoeder en zout) toe aan de het boter/suikermengsel afgewisseld met het karnemelk mengsel. Doe dit om en om. Eindig met de droge ingrediënten.
7. Schep het mengsel in de ingevette cakevorm.
8. Bak 60 tot 70 minuten in de oven.
9. Steek een houten prikker in de cake. Als deze schoon uit de cake komt is hij klaar.
10. Laat de cake in 10 minuten afkoelen en keer hem om op een rooster.

GLAZUUR

1. Voeg sinaasappelmarmalade en 60ml sinaasappelsap toe aan een kleine steelpan. Laat dit 3 minuten zachtjes sudderen tot het stroperig wordt.
2. Zeef het mengsel in een beker en giet het over de afgekoelde cake.
3. Laat de cake vervolgens minstens 10 minuten staan voor je de cake serveert.

