Laagjescake met bloedappelsien en gember

voor een 8-10tal personen

Ann Koekepan heeft 1000 volgers! Dat vier ik graag samen met jullie met een lekker, eigen cake creatie!
Als de bloedappelsienen in het seizoen zijn dan MOET ik er gewoon iets mee maken.
Het zure/zoete van de appelsien samen met het pittige van de gember past helemaal bij mij. Doe daarbovenop een zalig lekkere creamcheese, een tasje koffie of thee én mijn familie en ik zijn in de zevende hemel! Probeer ze zeker uit en laat mij weten wat je ervan vindt!

Cake
200 g rietsuiker
150 g bio boter
3 grote bio eieren, gescheiden
250 g witte tarwebloem
2 tl bakpoeder
1 ½ tl gemberpoeder
200 ml karnemelk (of meng 100 g melk met 100 g witte yoghurt)
snuf zout

Siroop
100 g water
100 g bio bloedappelsiensap, naar gelang grootte 1 appelsien, zest eerst verwijderd voor glazuur
180 g rietsuiker
verse gember, ongeveer 3 cm, geschild en in dunne plakjes gesneden

Gekonfijte en licht gedroogde appelsienschijfjes
1 bloedappelsien, in 3 mm dunne schijfjes

Glazuur
235 g roomkaas op kamertemperatuur
75 g bloemsuiker
110 ml vette slagroom
15 g gembersiroop
2 el appelsiensap, met pulp
zeste van de appelsien

2 bakvormen (20 cm diameter)

Verwarm de oven voor op **170°C** warme lucht (180°C gewone).
Vet de **2 bakvormen** in met boter en bekleed ze met bakpapier.

Siroop

- Doe in een **steelpannetje 100 g water, 100 g appelsiensap, 180 g rietsuiker** en de plakjes **gember**. Roer en breng aan de kook. Laat **even opkoken,** tot de suiker is opgelost.
- Leg er nu je **flinterdunne schijfjes appelsien** in en laat afkoelen.
- Na het afkoelen verwijder je de appelsien schijfjes en leg je die **op een stuk bakpapier**.
- Leg ze, zodra je cake uit de oven komt in de nog warme oven met de deur op een kier. Je appelsien schijfjes kunnen zo opdrogen.
- **Verwijder ook de gember** en zet de siroop opzij.

Cake

- Klop de **suiker en de boter** bleek en romig met een garde of gebruik zoals ik je keukenmachine.
- Klop er **één voor één de eidooiers** onder, je **eiwit** klop je samen met een snuf **zout** stijf en hou je tot het einde even opzij.
- Zeef de **bloem, bakpoeder en gemberpoeder** en meng voorzichtig bij het botermengsel.
- Roer op de **karnemelk** eronder en **schep als laatste je eiwit** eronder.
- Verdeel het beslag over je **2 voorbereide bakvormen** (ongeveer 485 g). Strijk je beslag glad en zet in de voorverwarmde oven.
- Bak de **cake 35-40 minuten** (of tot een satéprikker die je in het midden prikt er schoon uitkomt).
- Neem uit de oven en zet op een **taartrooster.**
- Prik met een **satéprikker gaatjes in de cake** en lepel de **helft van de siroop,** langzaam over de cake totdat deze doordrenkt zijn met de siroop.
- Laat verder afkoelen op het taartrooster en ontvorm je cake.

Glazuur

- Klop de **roomkaas** even los met een mixer (10 sec.) met de K klopper (niet de draadkloppers) en voeg de **bloemsuiker** toe, klop 'langzaam'! tot de bloemsuiker onder je roomkaas gemengd is.
- Voeg de **slagroom, gembersiroop en appelsiensap** toe en klop nog ongeveer een minuutje tot je glazuur **mooi stevig** is en proef, als je graag een iets sterkere gember smaak hebt, voeg dan nog een beetje gembersiroop of gemberpoeder toe. ***Let op, voeg niet teveel toe of je glazuur wordt te vloeibaar.***

Tips en afwerking

- Snijd elke cake horizontaal door. Leg de **bovenkant van je cake onderaan** op een mooie taartschotel, bestrijk de bodems van beide cakes met de **resterende helft van de siroop.**
- Maak nu je **laagjes cake:**
    - Bestrijk op je eerste laag 90 g glazuur, mijn ideale maat: 2 volle ijsscheppen
    - Stapel de 4 lagen op elkaar, telkens met een laag glazuur ertussen.
    - Eindig met een bodem van de cake, die is mooi recht.

- Smeer de overgebleven glazuur op de bovenkant en zijkanten van de taart en versier met de mooie appelsien schijfjes en vers of ingevroren fruit, naar gelang het seizoen.
- Om je taartschotel proper te houden leg ik reepjes (herbruikbaar) bakpapier onder de cake, als je die wegneemt blijft je schotel proper achter.
- Deze cake is ook lekker met gewone appelsien, clementines of citroen, met citroen moet je waarschijnlijk de suiker hoeveelheden wat aanpassen, naar smaak.

Als je een recept van mij maakt dan is het lief dat je de tag @annkoekepan of #annkoekepan op sociale media gebruikt zo maak je wat reclame voor mij én kan ik een kijkje komen nemen om mee te genieten van al dat lekkers.
Meer info over alle workshops vind je op de www.annkoekepan.be of op de Facebookpagina.