

Cakerol



INGREDIËNTEN

- ▷ 5 eieren
- ▷ 5 eierdooiers
- ▷ 250 g griessuiker
- ▷ 125 g bloem (of 75 g bloem en 50 g maïzena)
- ▷ 5 eiwitten + 250 g griessuiker
- ▷ 30 g Corman Fusion

BEREIDING

- Breek 5 eieren om de eiwitten te scheiden van de dooiers.
- Meng met behulp van een garde de hele eieren, de eierdooiers en de griessuiker (250 g) en klop vervolgens op tot een mooi wit mengsel.
- Klop de eiwitten met de 250 g griessuiker.
- Spatel de gezeefde bloem en tegelijkertijd de geklopte eiwitten onder het mengsel, voeg dan de verwarmde Fusion toe. Spreid een laag deeg van 4 tot 5 mm op een bakpapier of silicone mat, bak in een hete oven op 210 °C.
- Bak ongeveer 12 minuten. Houd een oogje op het gaarproces, elk type oven is anders.
- Haal de cake uit het papier en rol op.

VARIANTEN

- Chocolade cakerol : voeg 60 g cacao toe en verwijder dezelfde hoeveelheid bloem.
- Cake met citroenrasp : Rasp 1 tot 2 citroenen in de bloem en meng met de rest.
- Cakerol met amandelen : Vervang de maïzena door amandelpoeder.