



 GLUTENVRIJ

CAKE

INGREDIËNTEN BASISRECEPT

| | |
|------|-------------------|
| 1 kg | boter |
| 12 | eieren (800 g) |
| 1 kg | suiker |
| 1 kg | glutenvrije bloem |
| 15 g | bakpoeder |

VOOR DE AFWERKING

Amandelextract, citroensap, likeur of cacaopoeder
Appelschijfjes en -blokjes (voor taart)

RECEPT

- Klop de boter romig.
- Breek de eieren er 1 voor 1 bij, voeg de suiker toe en roer glad.
- Zeef de bloem samen met het bakpoeder bij de massa.
- Werk af met amandelextract, citroensap, likeur of cacaopoeder voor een marmercake.
- Voeg voor appeltaart blokjes appel toe, stort het beslag in een taartvorm en versier met appelschijfjes.
- Breek de eieren er 1 voor 1 bij, voeg de suiker toe en roer glad.
- Bak 300 g beslag 30 tot 35 minuten in een oven van 180°C.