Basbousa cake unknown

Basbousa cake

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Basbousa, een heerlijk luchtig Marokkaanse cake overgegoten met suikersiroop! Klinkt super zoet, maar bij dit cake valt dit echt mee! De kunst is om net genoeg suikerwater te gebruiken, dan zorgt voor een zachte touch, zonder dat het zompig wordt! Maak jij deze ook gauw? binnen een uur op tafel en een verwennerij voor jouw bezoek! Liefs Ouafae

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 30 MINUTEN

Benodigdheden:

- 4 eieren maat M
- 150 gram zonnebloemolie
- 150 gram suiker
- 180 gram volle yoghurt (iets opgewarmd in de magnetron)
- 200 gram gele polenta maismeel
- 60 gram glutenvrije meel (zie opmerking voor suggesties/alternatieven)
- 1/2 theelepel xanthaangom
- 1 zakje bakpoeder
- Suikersiroop
- 340 gram suiker
- 700 gram water

Bereidingswijze:

1. Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn en warm de oven voor op hete luchtstand 160 C
2. Mix de eieren samen met de suiker, olie en yoghurt tot een luchtig geheel met veel luchtbelletjes
3. Meng het maismeel samen met de bakpoeder en xanthaangom.
4. Voeg toe en mix kort door tot het maismeel niet meer zichtbaar is.
5. Vet de bakvorm in met bakspray https://www.allergento.shop/product/pancoating-spray/
6. Giet het beslag in de vorm en bak in het midden van de oven tot de cake goudbruin is. Dit duurt ongeveer 30 a 35 minuten.
7. Maak ondertussen de suikersiroop klaar. Dit mag ook eerder gemaakt worden. Belangrijk is dat of de cake koud is en de siroop lauwwarm, of de siroop koud en de cake warm
8. Giet het water en de suiker in een pan en zet op middelhoog vuur. Roer tot de suiker is opgelost en laat koken voor 20 minuten. (geteld vanaf de kook)
9. Wanneer de cake gaar is en de suikersiroop is afgekoeld, giet je deze in delen over de cake. Start met 2 a 3 soeplepels. Als je merkt dat de cake genoeg vocht heeft gehad moet je stoppen, anders krijg je een zompige cake. De restjes suikersiroop zijn in een afgesloten pot of fles nog een week houdbaar in de koelkast.
10. Strooi als laatste de kokosrasp erover en laat de siroop goed intrekken. Liefst minimaal een uur. Snijd dan in vierkantjes en verdeel over de cupcake papiertjes. Of snijd grotere stukken en serveer op een gebaksbordje.

Notities: