

Cake brésilienne

4 porties    moeilijk  tot 40 Min.



- 1 De gemarineerde ananas:**
Doe alle ingrediënten, behalve de ananas, in een kookpot en kook deze 1 maal op.
- 2** Schil de ananas en snij hem in plakken van ongeveer 0,5cm en doe deze in een plastic bakje waar een deksel op kan.
- 3** Als de marinade wat afgekoeld is giet je dit op de ananasplakken en laat deze voor 1 nacht marinieren.
- 4** De volgende dag kan je deze eventueel nog grillen om een extra smaakje te hebben.
- 5 De notencake:**
Klop de boter en praliné tot een homogene massa en voeg daarna de suiker toe.
- 6** Vervolgens doe je er de dooiers bij en hou je het eiwit apart.
- 7** De eiwitten klop je stijf, terwijl je de rest van de droge stoffen bij het beslag doet.

Ingrediënten:

Gemarineerde ananas:

8 schijven ananas
1 kaneelstokje
steranijs
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
100 g suiker
500 ml water

Notencake:

50 g pralinépasta
50 g boter
2 eieren
80 g suiker
45 g hazelnoot
55 g bloem
3 g Dr. Oetker Backin Bakpoeder

Citroencrème:

1 ei
1 citroen
58 g boter
70 g suiker
1 blaadje Dr. Oetker Gelatine

Geconfijte citroenzeste:

100 - 150 ml water
100 g suiker

- 8 Doe 1/3 van het opgeslagen eiwit bij het al gemaakte beslag en roer dat even los.
- 9 Voeg nogmaals 1/3 toe en meng voorzichtig, nu kan je de rest van het eiwit bij doen. Probeer zo veel mogelijk het luchtige van het eiwit te bewaren.
- 10 Doe dit in een cake vorm en bak af in een oven van 180°C gedurende 35-40m. Altijd wel een checken of deze voldoende gebakken is.
- 11 **De citroencrème:**
Met behulp van een dunschiller doe je de zeste van 1 citroen en doe dit in een kookpot.
- 12 Pers de citroen uit en weeg 43gr sap af, dit is ongeveer 1 citroen. Het sap en de boter gaan met de zeste in een kookpotje en breng je aan de kook.
- 13 De eieren en de suiker meng je even kort in een mengkommetje. Van zodra het boter/sap mengsel kookt doe je dit bij de eieren/suiker en meng je even.
- 14 Doe alles terug in de kookpot en breng al roerend aan de kook met behulp van een klopper.
- 15 Dit gaat redelijk snel indikken, zorg er dus voor dat het niet aanbrand of schift. Meng er de de geweekte gelatine onder en giet door een zeef in een potje zodat de zestes er niet meer in zitten. Laat 1 nacht opstijven in de koelkast.
- 16 **De geconfijte citroenzeste:**
Neem de zeste van de crème. Zorg ervoor dat het wit verwijderd is.
- 17 Snij dit vervolgens in fijne reepjes. Dit ga je 3 x blancheren (koken in water, afgieten, afspoelen). Bij het water doe je de eerste keer een snuifje zout, bij de 2 andere keren doe je er een eetlepel suiker bij.
- 18 Daarna laat je deze zachtjes inkoken met met suiker water van 50/50 water en suiker. Van zodra de zestes glanzen zijn deze klaar, altijd even proeven of de structuur wel lekker is. Eventueel wat water bij doen mocht dit te dik zijn ingekookt.