

**SIEMENS**

Cake met pruimen en amandelen

Soort gerecht

Cake –
Veel calorieën

Kookgerei

2 bakplaten, blender,
kleine braadpan,
ovenbestendige
bakmat, grote
mengkom, taartvorm
(30-40 cm), handmixer

Tips

Om de smaak van amandelen in dit recept te verfijnen, is het belangrijk om ze in de oven te roosteren. Ik vond dit recept uit toen ik op een dag veel ongebruikt eiwit in de keuken aantrof. Ik had mayonaise en een chocolade dessert gemaakt en was op zoek naar een manier om van het overschot af te geraken. Deze "financier" is daarom mijn recept bij uitstek geworden om geen eiwitten meer te verspillen.

Voor 6-8 personen

INGREDIËNTEN

Cake:

6 eiwitten
150 g geroosterde amandelen
250 g poedersuiker
100 g bloem (type 405, om mee te bakken)
220 g boter
400 g rode pruimen

Verse yoghurtroom:

500 g Griekse yoghurt
50 g poedersuiker
500 ml volle room 30%

Gekaramelliseerde nootjes:

100 g tafelsuiker
100 g notenmix

BEREIDING

1. Om de noten te roosteren: leg de amandelen op een bakplaat en de notenmix op een andere. Zet beide bakplaten in de oven op 170 °C gedurende 15 minuten. Laat ze afkoelen en leg de notenmix opzij voor de volgende stap. Mix de amandelen tot poeder met behulp van een blender en zet opzij voor stap 3.
2. De noten karamelliseren: meng de suiker met de geroosterde notenmix (niet de amandelen!) en doe ze in een kleine pan op een laag vuurtje. Smelt de suiker tot deze begint te sudderen en roer af en toe. Laat reduceren tot u een dik en glanzend mengsel krijgt. Giet op een antikleefmat en laat afkoelen. Eenmaal afgekoeld, in stukken breken.
3. Meng de droge ingrediënten (suiker, bloem & amandelen). Voeg vervolgens de eiwitten en de gesmolten boter toe en mix alles tot een glad beslag.
4. Vet een taartvorm van 30-40 cm in (of leg er bakpapier in) en doe er het beslag in. Snijd de pruimen in stukken en verdeel ze over de taart. Bak op 175°C gedurende ca. 25 minuten. Wanneer de cake gaar is, laat hem afkoelen.
5. Terwijl de cake bakt, maak de verse yoghurtroom klaar. Klop de room met de bloedsuiker op tot zachte pieken. Meng er de yoghurt door met een handmixer tot u een homogene massa krijgt.
6. Snijd een stuk cake en doe er een toefje room op. Bestrooi met gekaramelliseerde noten en wat poedersuiker.