



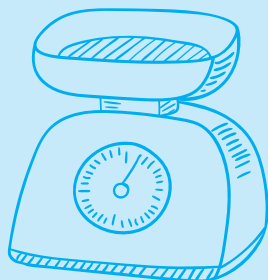
SOS
KINDERDORPEN

TRADITIONELE GHANESE CAKE

RECEPTEN VAN GIDEON



De familie van Gideon nam deel aan het familieversterkende programma in Ghana. Gideon's moeder opende haar eigen bakkerij, waardoor er voldoende inkomsten zijn voor eten, onderdak en onderwijs voor Gideon. Maak kennis met de familie van Gideon.



Ingrediënten

- 500 gr margarine
- 200 gr suiker
- 6 eieren
- 500 gr cakemeel
- 1 eetlepel (ca. 20 gram) bakpoeder
- 5 ml vanille- en ananas-aroma (of een ander aroma dat je lekker vindt)



CAKE



Bereiden

1. Verwarm de oven voor op 160°C. Meng in een ruime kom de margarine en de suiker met een mixer tot één geheel. Het krijgt dan een roomijsachtige structuur.
2. Breek de 6 eieren boven een kom en klop de dooiers door het eiwit.
3. Giet de eieren bij de mix van margarine en suiker en roer goed door (of meng met de mixer).
4. Voeg het cakemeel bij het mengsel en roer of mix weer tot een glad geheel. Voeg van elk van de aroma's ca. 5 ml toe en roer goed door.
5. Strooi de bakpoeder over het mengsel (verspreid, niet op een hoopje) en roer goed door.
6. Doe het cakebeslag in een ingevet of met bakpapier bekleed cakeblik en zet in de voorverwarmde oven. De cake is gaar zodra de bovenkant goudbruin is. Meestal duurt dat 50-60 minuten. Je kunt testen of de cake gaar is door er met een satéprikker in te prikken. Als er geen beslag aan blijft plakken, is je cake gaar. Laat de cake in het blik afkoelen om breken te voorkomen.



Eet smakelijk!

