

Recept voor:

Klassieke kerstcake

*Uit: 'Kerstmis in het Cupcake Café'
van Jenny Colgan*

Ingrediënten:

- 450 gram krenten
- 175 gram sultanarozijnen
- 175 gram rozijnen
- 50 gram gekonfijte kersen, gespoeld, gedroogd en fijngehakt
- 50 gram sukade, fijngehakt
- 3 eetlepels cognac, en extra om de taart 'dronken te voeren'
- 225 gram bloem ½ theelepel zout ¼ theelepel vers nootmuskaatpoeder ½ theelepel koekkruiden
- 225 gram ongezouten boter
- 225 gram zachte bruine suiker 4 grote eieren
- 50 gram amandelen, fijngehakt (de velletjes mogen blijven zitten) 1 afgestroken dessertlepel zwarte stroop
- geraspte schil van 1 citroen
- geraspte schil van 1 sinaasappel
- 110 gram hele gebleekte amandelen (alleen als je niet van plan bent om de cake te glazuren)



Verder heb je nodig:

- Een ronde bakvorm van 20 cm, of een vierkante taartvorm van 18 cm, ingevet en bekleed met siliconenpapier (bakpapier). Bind voor extra bescherming een strook
- bruin papier om de bovenrand van de bakvorm, zodat het boven de bovenrand uitsteekt.



1

Begin met deze taart de avond voordat je hem wilt bakken. Weeg dan alleen het gedroogde fruit en de sukade af, doe ze in een beslagkom en meng er zo gelijkmatig en zorgvuldig mogelijk de cognac doorheen. Dek de kom af met een schone theedoek en laat twaalf uur marinieren.

2

Verwarm de volgende dag de oven voor op 140°C/ gasoven stand 1.

3

Weeg alle overige ingrediënten af en vink ze af om zeker te weten dat je alles hebt. De stroop is makkelijker af te meten als je het blikje zonder deksel in een pannetje zet met water dat tegen de kook aan zit.

4

Begin nu aan de taart door de bloem, het zout en de specerijen boven een grote beslagkom te zeven. Houd de zeef hoog, zodat er veel lucht bij de bloem komt.

5

Mix dan in een aparte grote kom de boter en suiker door elkaar tot het mengsel er bleek, licht en luchtig uitziet.



6

Klop daarna de eieren in weer een andere kom door elkaar en meng ze lepel voor lepel door het suiker-botermengsel. Blijf mixen tot al het ei is opgenomen. Als je de eieren langzaam lepelsgewijs toevoegt, zal het mengsel niet schiften. Mocht dat toch gebeuren, is dat nog geen ramp: een taart waar zoveel lekkere dingen in zitten, kan alleen maar lekker worden.

7

Nadat je al het geklopte ei hebt toegevoegd, spatel je de bloem en specerijen met langzame schepbewegingen door het mengsel, zonder te gaan kloppen (zo hou je al die kostbare lucht erin).

8

Schep nu het fruit, de sukade, de gehakte noten en stroop, en tot slot de geraspte citroen- en sinaasappelschil erdoor.

9

Schep daarna het beslag met een grote lepel in de beklede bakvorm en strijk het met de bolle kant van de lepel gelijkmatig uit. Als je niet van plan bent om de taart te glazuren, maak je op het hele oppervlak rondjes of vierkantjes met de gebleekte amandelen.



10

Dek tot slot de bovenkant van de taart af met een dubbele laag siliconenpapier, met een gat ter grootte van een 50-cent-stuk in het midden (dit biedt extra bescherming tijdens de lange baktijd op lage temperatuur).

11

Zet de taart onder in de oven en bak hem 4½ a 4¾ uur. Het kan soms wel een halfuur à drie kwartier langer duren voordat de taart gaar is, maar houd in elk geval de eerste vier uur de oven dicht.

12

Laat de taart dertig minuten in de bakvorm staan, haal hem er dan uit en laat hem op een rooster verder afkoelen.

13

Nadat de taart helemaal is afgekoeld, kun je hem 'dronken voeren' – maak met een cocktailprikker of satéstokje kleine gaatjes in de bovenkant en bodem van de taart en besprenkel die dan met een paar theelepels cognac.

14



Pak de taart in een dubbele laag siliconenpapier en zet vast met een elastiekje. Verpak hem daarna in aluminiumfolie of bewaar in een luchtdichte doos. Je kunt de taart nu af en toe besprenkelen tot het tijd is om hem te glazuren of op te eten.



Wil je meer kerstrecepten?

Lees dan het feelgoodboek '*Kerstmis in het Cupcake Café*' van Jenny Colgan

Kerstmis in het Cupcake Café is het tweede deel in de Cupcake Café-serie van Jenny Colgan. Issy Randall, de trotse eigenaar van het Cupcake Café, is verliefd en gelukkiger dan ooit. In december zal Issy moeten vertrouwen op al haar moed, optimisme en bakkunsten om iedereen op de een of andere manier een vrolijk kerstfeest te bezorgen.

[Bestel nu!](#)