

Appelcake met mascarpone

Ingrediënten (1 cake voor 8 personen)

3 appels

4 eieren

150 gr suiker

250 gr mascarpone

200 gr bloem

4 gr bakpoeder

3 gr kaneelpoeder

Briochevorm van 22 cm of springvorm van 24 cm



Bereiding:

1. Beboter je bakvorm en bestrooi met bloem
2. Verwarm de oven op 170 °C op hete lucht
3. Snij een appel in stukjes van ca 1,5 cm (met of zonder schil)
4. Klop de eieren schuimig, terwijl je beetje bij beetje de suiker toevoegt (met de mixer)
5. Voeg de mascarpone toe, blijf kloppen tot de mascarpone volledig gemengd is
6. Voeg de bloem, bakpoeder en kaneel toe, meng op lage snelheid. Stop met mengen zodra het mengsel homogeen is.
7. Voeg de appelstukjes toe, meng met een spatel.
8. Giet het deeg in de bakvorm.
9. Snij de 2 resterende appels in fijne schijfjes en maak er een rozet mee boven op het deeg.
10. Bak gedurende 45 min (voor een klassieke springvorm). Als je een briochevorm gebruikt moet de cake wat langer bakken. Dek na 45 min af met aluminiumfolie, om te vermijden dat de bovenkant verbrandt. Check de garing door de punt van een mes, een breinaald of een satéstokje middenin de cake te steken. Hangt er nog deeg aan, dan heeft de cake nog iets meer tijd nodig.

Laat afkoelen in de vorm en bestrooi met poedersuiker.