

# **Blauwe bessencake**

## ***Ingrediënten***

*400 gram blauwe bessen*  
*6 eieren*  
*snufje zout*  
*1 zakje bakpoeder*  
*300 gram boter*  
*250 gram witte basterdsuiker*  
*300 gram bloem*

## ***Bereiding:***

Verwarm de oven voor op 150 °C. Laat de boter smelten (bijvoorbeeld in de magnetron). Splits de eieren en klop de eierdooiers met 150 gram basterdsuiker en 1 eetlepel lauw water tot het een schuimig geheel is. De hete gesmolten boter hier geleidelijk doorroeren. De eiwitten met een snufje zout stijfslaan en daarna 100 gram basterdsuiker erdoor roeren. Gebruik bij het stijfslaan van de eiwitten wel schone gardes van de mixer, want anders lukt het niet! Het stijfgeslagen eiwit door het dooiermengsel scheppen. Bloem en bakpoeder goed mengen en boven de eiermassa zeven. Het geheel voorzichtig met een garde mengen tot een egale massa. Vet een bakplaat in (ter breedte van de oven) en het beslag hierover uitstrijken. Verdeel de bessen erover. Laat de cake in de oven op 150 graden in ongeveer 30 minuten gaar worden.