

Ingrediënten voor 16 personen

\* 250gr boter\* 175 gr  
suiker(fijne)\* 5 eieren(gesplitst)\*  
3 el. sinaasappelmarmelade\* 1 st  
sinaasappelrasp \* 3 el.  
sinaasappellikeur \* zout naar  
smaak \* 250 gr.  
zelfrijzenbakmeel \* 1 tl  
bakpoeder \* 4 plak geconfijte  
sinaasappel.

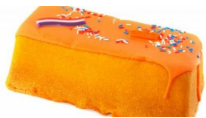
**Tijd:** > 1 uur

**Smaak:** Zoet

**Soort\_gerecht:** Banket

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee



## Oranje Cake

Deze cake hoort bij koninginnedag

### Hulpmiddelen

Cakevorm ingevet ( 2ltr.)

### Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 170 gr.

### Bereidingswijze

\* Boter met suiker licht en romig kloppen. \* Eidooiers er een voor een doorheen kloppen. \* marmelade,rasp en likeur erdoor roeren \* eiwitten stijfkloppen met snufje zout. \* bakmeel (gezeefd)en bakpoeder mengen. \* Eiwitten en bakmeel afwisselend in gedeelte door dooiermengesel spatelen. \* Beslag in vorm schenken en in midden van de oven in ca. 1 uur lichtbruin bakken. \* cakevorm in de vorm iets laten afkoelen. \* Daarna uit de vorm halen en op het rooster verder laten afkoelen. \* Bovenkant van de cake royaal met de gehakte sinaasappelplakjes garneren.