



Pão de Ló

Luchtige Portugese biscuitcake met een goudgele korst en een licht smeugig hart.

Traditioneel uiterst eenvoudig: enkel eieren, suiker en bloem, maar het resultaat is verfijnd en feestelijk.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	35'	8	Dessert

Ingrediënten

- 6 eieren
- 180 g fijne kristalsuiker
- 150 g patisseriebloem
- 1 snuif zout
- 1 kl citroenrasp
- 1 kl vanille-extract
- Boter en bloem voor de vorm
- Poedersuiker om te bestuiven (facultatief)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C boven-onderwarmte. Beboter een ronde springvorm van 22 cm en bestuif lichtjes met bloem. Klop de eieren samen met de suiker, de citroenrasp en het vanille-extract minstens 10 minuten op met de elektrische mixer tot een heel luchtig, bleekgeel en dik beslag. Zeef de bloem samen met de snuif zout boven het beslag. Spatel de bloem er heel voorzichtig onder met een rubberen spatel, van onder naar boven, zodat je zo weinig mogelijk lucht verliest. Giet het beslag meteen in de voorbereide vorm. Bak 30 tot 35 minuten tot de bovenkant goudgeel is en een houten prikker er bijna droog uitkomt. Wil je een smeug, licht vochtig hart, bak dan slechts 28 minuten. Laat de cake 10 minuten afkoelen in de vorm en stort daarna voorzichtig op een rooster. Bestuif eventueel met poedersuiker voor het serveren.

Tip

Zorg dat de eieren op kamertemperatuur zijn voor je begint: ze slaan veel luchtiger op dan koude eieren uit de koelkast. Gebruik je een heteluchtoven, verlaag de temperatuur dan naar 165 °C.

Lekker met

Een lepel geslagen room of een bolletje vanille-ijs past er goed bij.

Dranktip

Serveer met een glas Moscatel de Setúbal of een lichte porterwijn voor een klassieke Portugese combinatie.