Desserts / Verenigde Staten

Ananas ondersteboven cake

Een gouden spons gebakken over een glanzende laag gekarameliseerde ananasringen en bruine suiker, en vervolgens omgekeerd om een gelakte, juweelheldere topping te onthullen die ruikt naar karamel en tropisch fruit.

Tijd 55 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 60 delen Ingeblikte of verse ananasringen
- ☐ 30 delen ongezouten boter (voor de karamelbasis)
- ☐ 80 delen kristalsuiker of kristalsuiker
- ☐ 5 delen Bakpoeder
- ☐ 40 delen Donkerbruine suiker (voor karamelbasis)
- ☐ 100 delen Gewoon (universeel)meel
- ☐ 50 delen eieren, op kamertemperatuur
- ☐ 80 delen ongezouten boter, zacht (voor het biscuitbeslag)

Zo maak je het.

01 Verwarm de oven voor op 175°C. Zet een ovenvaste koekenpan of ronde cakevorm van 24 cm doorsnee direct op de kookplaat op middelhoog vuur. Voeg de boter toe en laat smelten. Voeg de donkerbruine suiker toe en roer kort om te combineren, en laat vervolgens 2 minuten met rust totdat het borrelt en iets donkerder wordt. De karamel hoeft op dit moment nog niet volledig gemaakt te zijn – hij wordt klaar in de oven – maar de boter en suiker moeten gesmolten en geurig zijn. Haal van het vuur.

02 Leg de ananasringen over de hete karamel in de pan, zodat ze goed aansluiten: één in het midden en zoveel als er langs de rand passen zonder elkaar te overlappen. Druk ze voorzichtig in de karamel. Als u ananas uit blik gebruikt, dep de ringen eerst goed droog; overtollig sap zal de karamel verwateren en voorkomen dat het fruit goed bruin wordt. Plaats indien gewenst een maraschinokers of gedroogde kers in het midden van elke ring.

03 Klop in een kom de zachte boter en de basterdsuiker samen met een elektrische mixer gedurende 3 minuten tot het bleek en luchtig is. Voeg de eieren één voor één toe en klop goed na elke toevoeging. Zeef de bloem en het bakpoeder erdoor en meng tot alles net gemengd is – een paar slagen met een spatel in plaats van krachtig kloppen. Het beslag moet glad en dik zijn en in langzame linten van de spatel vallen. Een klein scheutje melk of ananassap uit het blik kan het tot de juiste consistentie losmaken.

04 Giet het beslag voorzichtig over het ananasarrangement en spreid het zachtjes uit naar de randen om alles gelijkmatig te bedekken zonder het fruitarrangement te verstoren. Bak op 175°C gedurende 30-35 minuten tot de biscuit goudbruin is en een in het midden gestoken satéprikker er schoon uitkomt. Haal het uit de oven en laat het 5 minuten rusten (niet langer). Ga met een mes langs de rand, plaats een groot serveerbord erop en keer het in één beweging resoluut om. Til de pan recht omhoog. Eventuele karamel die aan de pan blijft plakken, kan worden afgeschraapt en over de bovenkant worden gegoten.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / pineapple-upside-down-cake