

ingrediënten (Voor 8 tot 10 porties)

- 100 a 150 gram gekonfijte natte gember
- 180 gram boter
- 180 gram basterdsuiker
- 3 eieren
- 250 gram zelfrijzend bakmeel

Voor de garnering

- Doormidden gesneden gekristalliseerde gember
- 1 handappel
- wat citroensap

Bereiding.

Laat de gember goed uitlekken en snijd het vervolgens in kleine stukjes. Klop de boter met de suiker tot room. Klop de eieren los, sla ze geleidelijk door het boter mengsel en voeg wat gezeefde bloem toe als het mengsel gaat schiften. Schep het bakmeel en de gember er luchtig door. Voeg geen water toe, zelfs niet als het beslag wat vast lijkt. Vet een bakblik van 18 cm in en strooi er vervolgens wat gezeefde bloem over en schud het teveel er weer uit. Schep het deeg hierin. Bak de cake in 1 a 1 1/2 uur in een oven op 160 a 175 graden gaar. Controleer of het gebak goed is, door met een vinger hierop te duwen. Er mag geen putje ontstaan. Keer de cake om op een taart rooster en garneer hem als hij is afgekoeld met de gekristalliseerde gember en met dunne schijfjes appel, die van tevoren even in wat water met citroensap zijn gelegd. (tegen het kleuren)