

ingrediënten (voor 8 porties)

Voor het gebak

- 1 1/2 theelepel gedroogde gist
- 2 theelepels suiker
- 2 1/2 eetlepels lauwe melk
- 120 gram bloem
- 60 gram boter of margarine
- 2 eieren

Voor de siroop

- 1 1/2 dl water
- 60 a 90 gram suiker
- het sap van 1/2 citroen
- 1 1/2 tot 2 eetlepels rum

Voor de vulling

- 15 gram bloem
- 1 1/2 dl melk
- 30 gram suiker
- 1 ei
- enkele druppels vanille essence
- 1 1/2 dl geklopte room

Voor de garnering

- 8 kersen op sap

Bereiding.

Vermeng de gist beetje voor beetje met de lauwe melk, voeg 2 theelepels suiker toe en wat bloem. Zet de kom 20 minuten op een warme plaats. Vermeng het daarna met de rest van de bloem de gesmolten boter en de los geklopte eieren. Vet 8 kleine ronde vormpjes in en bestuif ze met wat bloem. Vul ze voor de helft. Zet de bakjes 20 a 25 minuten op een warme plaats en laat ze rijzen.

Bak ze vervolgens in de oven op een temperatuur van ongeveer 230 a 245 graden tot ze stevig aanvoelen. Keer de vormpjes om en prik een paar maal met een stalen breinaald in het gebak. Maak de siroop door alle ingrediënten behalve de rum, in een pan te doen en het geheel onder roeren aan de kook te brengen. Voeg aan het eind de rum pas toe. Giet de siroop over de vormpjes en laat afkoelen.

Vul de cakes met de banketbakkersroom. Meng hiervoor de bloem en de melk door elkaar, doe het in een pan met de suiker en de boter, kook tot het gebonden is, zet de pan van het vuur, klop het ei en de vanille essence erdoor, laat alles een paar minuten tegen het kookpunt, laat het daarna afkoelen onder af en toe roeren, en roer als laatste de room erdoor. Garneer de cakes met de halve kersen.

