

Ma lai ho, Chinese Sponge Cake

Ingrediënten

125 gram bloem
2 theelepels bakpoeder
140 gram suiker
3 eieren
1 theelepel citroensap
1 eetlepel vanille-extract (of 1 zakje vanillesuiker)



Bereiding

Kook water in een pan waar een stoommandje op past. Laat het stoommandje op het aanrecht staan.

Zeef de bloem en het bakpoeder in een kom.

Pak een andere kom en mix daarin de eieren, de suiker, vanillesuiker en citroensap met een elektrische mixer. Zo'n 5 minuten, want dan zit er lekker veel lucht in.

Spatel nu voorzichtig het bloemmengsel door het eiernmengsel, zorg dat er nog genoeg lucht in zit.

Doe het beslag in een springvormpje bekleed met bakpapier.

Zet dit in het stoommandje en zet het stoommandje boven op de pan.

Laat zo'n 30 tot 40 minuten stomen. Controleer met een satéprikker of de cake gaar is. Haal dan voorzichtig het mandje van de pan af.