

Colomba Pasqua

De zelfgemaakte Colomba is een echte Italiaanse Paastraditie!

In Italië gemaakt in de vorm van een duif, maar deze vormen zijn moeilijk verkrijgbaar hier, Dus gebruik ik een springvorm van 24 cm maar als je zelf een andere mooie bakvorm hebt kun je die ook gebruiken natuurlijk, maar let wel op dat de Colomba kan blijven plakken, dus gebruik een springvorm of doe bakpapier in je vorm!

Ingrediënten

3 eieren
350 g bloem
100 ml zonnebloemolie
170 ml melk
150 gram suiker
Geraspte schil van 1 sinaasappel en 1 citroen
1 ampul of 2 ml amandelaroma
2 zakjes (14 gram) instant gist of ca. 40 gram verse gist 1:3
amandelen en parelsuiker om te versieren.
Indien gewenst kunnen 50 gram rozijnen, 50 gram gekonfijt fruit of 50 gram chocoladeschilfers aan het deeg worden toegevoegd.
Niet meer dan 150 gram in totaal verwerken in het deeg!



Bereiding

We beginnen met het splitsen van 3 eieren.

We scheiden de eiwitten en dooiers in twee kommen en kloppen de eiwitten op en zet apart.

Dan voegen we 150 g suiker toe aan de dooiers en klop met de mixer, dan voegen we de geraspte schil van 1 sinaasappel, 1 citroen en de amandelaroma toe.

We blijven mixen en voegen dan 100 ml zonnebloemolie en 170 ml melk toe.

Voeg beetje bij beetje 350 gram bloem toe, voorzichtig mengend. Nu voegen we de gist, toe mix het goed.

Nu bepaal je of je de Colomba eenvoudig houdt of dat je bijv. gekonfijt fruit, rozijnen of chocoladeschilfers toe wil voegen dan doe je dat nu en roer goed door. Daarna voeg je de eiwitten toe die je eerder al had opgeklopt en meng voorzichtig met een spatel door het beslag.

Doe dan het deeg in de bakvorm .

De traditionele Colomba word voor het bakken gearneerd met parelsuiker en amandelen.

Kun je geen parelsuiker vinden? dan is grove kristalsuiker ook goed of na het bakken poedersuiker eroverheen strooien is ook lekker.

bak daarna de cake ca. 40 minuten bakken op 180 graden. (priktest)

Buon Pasqua en Buon Appetito!