



CITROENCAKE

DIT HEB JE NODIG

CAKE

275 gr bloem
1 1/4 tl bakpoeder
1/4 tl baksoda
1 tl zout
270 gr suiker
120 gr boter (gesmolten)
244 gr karnemelk (kamertemperatuur)
3 el zonnebloemolie
2 tl vanille extract
1 el citroenschil
1 1/2 tl rozemarijn
6 eigeel
3 eiwit

CREAM CHEESE FROSTING

240 gr cream cheese
100 gr boter
1 tl citroenschil
2 tl citroensap
1 tl vanille
300 gr poedersuiker

ZO MAAK JE HET

Verwarm de oven voor op 180°C.

Mix de bloem, bakpoeder, baksoda, zout en 200 gr suikers. Mix in een andere kom de (afgekoelde) boter, karnemelk, olie, vanille, citroenrasp, rozemarijn en eigeel tot een egaal mengsel.

Mix het eiwit tot schuim of tot je de kom op z'n kop kunt houden zonder dat het eiwit eruit valt. Voeg geleidelijk 70 gr suiker toe. Mixen tot een meringue.

Mix de bloem en voeg langzaam/geleidelijk het botermengsel toe. Schraap de kom af en toe. Mix nog even heel kort (zo'n 30 seconden). Vouw de helft van de meringue erdoorheen. Vouw dan de andere helft erdoorheen.

Bak hem in zo'n 30 à 35 minuten. Laat even afkoelen.

Mix de boter glad, samen met de poedersuiker, vanille, citroensap en citroenschil. Meng vervolgens met een spatel de roomkaas erdoor. Let op, niet te lang roeren.

Snij de cheesecake in gelijke vierkanten en bedek deze met een royale laag cream cheese frosting. Decorer deze met rozemarijn, een schijfje citroen, een vijgje en eventueel wat pashmak (Marokkaanse suikerspin).

Geniet!

GA VOOR MEER INSPIRATIE NAAR

MOOI WAT BLOEMEN DOEN.NL