

Recept citroencake

Ingrediënten

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

Methode

Verwarm de oven voor op 180 graden.

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

Mix de bloem en voeg langzaam/geleidelijk het botermengsel toe. Schrap de kom af en toe. Mix nog even heel kort (zo'n 30 seconde). 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.

Decoreer deze met rozemarijn, een schijfje citroen, een vijgje en eventueel wat pashmak (Marokkaanse suikerspin).

Geniet!