Wolken Citroencake

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Een heerlijke luchtige zachte cake gemaakt met slagroom in plaats van boter of olie. De slagroom geeft een romige smaak. In combinatie met de roomkaas citroen topping maakt het de smaak helemaal af!

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 10 PERSONEN

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 40 MINUTEN

Benodigdheden:

- 250 gram Schär Mix it Universal
- 3 eieren maat M (op kamertemperatuur)
- 250 gram slagroom (lauwwarm)
- 200 gram suiker
- 1 zakje bakpoeder (15 gram)
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 theelepel vanille extract
- Rasp van 1 citroen

Bereidingswijze:

1. Meng het meel met de bakpoeder samen en zet apart
2. Klop met de handmixer de suiker met de eieren en vanillesuiker tot een luchtig wit geheel. (ongeveer 4-5 minuten)
3. Voeg dan al mixend de slagroom erbij, het vanille extract en citroenraps. Mix tot een luchtig geheel met veel luchtbelletjes
4. Zeef het meelmengsel erop en mix op laagste stand tot je het meel niet meer ziet.
5. Spray de cakevorm in met bakspray van Allergento of vet in met een mengel van 1 theelepel gesmolten boter, 1 theelepel zonnebloem olie en 1 theelepel glutenvrij meel
6. Giet het beslag in de vorm en bak op 160 C voor circa 40 minuten gaar. ***(gebruik de temperatuur die je gewend bent van eigen oven om cakes te bakken. Iedere oven is anders!*** Prik na baktijd met een sateprikker in het midden van de cake. Is deze droog, dan is de cake gaar. Blijft er nog beslag aan kleven bak dan nog 5 minuten verder. Check daarna nogmaals
   Laat de cake 5 minuten rusten in de vorm en stort op een rooster. Draai de cake voorzichtig om en laat afkoelen
7. Meng de ingrediënten samen voor de topping. Wanneer de cake goed is afgekoeld smeer je de topping erop. Versier met citroenpartjes of rasp en wat muntblaadjes.
8. Nuttig de cake vers! In de koelkast wordt de cake wat droger

Notities: