



Citroen tulband met roomkaasglazuur

Deze frisse citroentulband zit boordevol heerlijke citroenaroma, en is heerlijk zacht en fris. Afgewerkt met een rijke roomkaasglazuur is elke plak een perfecte balans tussen zoet en zuur. Deze taart is perfect om te bakken met warmer weer.

Boodschappenlijstje



LorAnn Super Strength Flavor - Lemon
Oil - 29,5 ml

L0053
12,99 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



Patisse Râpe RVS 26cm

P10377
5,19 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL

F54100
4,99 €



Wilton Recipe Right® - Moule cannelé
-24cm-

03-0-0043
12,25 €

Ingrediënten

Voor de lemon curd:

- ⅛ theelepel LorAnn Lemon Oil
- 4 grote eidooiers
- 100 g kristalsuiker
- 80 g vers citroensap
- Rasp van 1 citroen
- 56 g ongezouten boter

Voor de tulband:

- ¼ theelepel LorAnn Lemon Oil
- 170 g ongezouten boter, op kamertemperatuur
- 300 g kristalsuiker
- 3 grote eieren
- 240 g volle zure room
- 60 g volle melk
- Rasp van 2 citroenen
- 60 g vers citroensap
- 280 g Molino Pasini Bloem Universeel (All Purpose)
- 2 tl FunCakes Bakpoeder
- ½ tl baking soda
- ½ tl zout

Voor het roomkaasglazuur:

- ⅛ theelepel LorAnn Lemon Oil
- 120 g poedersuiker
- 113 g roomkaas, zacht
- 15-30 g (1-2 el) vers citroensap
- Rasp van 1 citroen
- 15-30 g (1-2 el) melk of room, indien nodig om te verdunnen

Benodigdheden

- Wilton Recipe Right® Fluted Tube Pan 24cm (of een andere vorm naar keuze)
- Patisse Rasp RVS 26cm
- Dr. Oetker Dough Scraper with Wooden Handle 28x5,5 cm
- FunCakes Bake Release Spray 200 ml
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Citroenrasp

Stap 1: Maak de lemon curd

Klop in een steelpan 4 eidooiers, 100 g suiker, 80 g citroensap en de rasp van 1 citroen door elkaar. Verhit op middelhoog vuur en roer voortdurend tot het mengsel indikt (ongeveer 6-8 minuten). Haal van het vuur en roer de boter en de LorAnn Lemon Oil erdoor.

Zeef het mengsel door een fijne zeef in een kom. Dek af met plasticfolie die direct op het oppervlak



ligt en laat afkoelen in de koelkast tot gebruik.

Stap 2: Maak het cakebeslag

Verwarm de oven voor op 175°C (350°F). Vet een [tulbandvorm](#) naar keuze in met de FunCakes Bake Release Spray.

Klop de boter en suiker op middelhoog tempo licht en luchtig (3-4 minuten). Voeg de eieren één voor één toe, goed mixen na elk ei. Voeg de zure room, de melk, het citroensap, de rasp van de citroenen en de LorAnn Lemon Oil toe. Mix tot een glad mengsel (een paar bloemstrepen is niet erg).

Meng in een aparte kom de bloem, het bakpoeder, de baking soda en het zout. Voeg het bloemmengsel toe aan het natte mengsel en mix op lage snelheid tot alles net gemengd is. Niet te lang mixen!

Stap 3: Samenstellen

Schep de helft van het beslag in de voorbereide cakevorm. Maak met de achterkant van een lepel kleine kuultjes in het beslag. Schep voorzichtig kleine beetjes citroen curd in het midden, houd het weg van de randen. Schep de rest van het beslag erbovenop en strijk de bovenkant glad.

Bak 45-55 minuten, of tot een cakeprikker er met vochtige kruimels uitkomt. Laat 15 minuten afkoelen in de vorm, keer dan om op een rooster en laat volledig afkoelen.

Stap 4: Decoreren

Klop in een kleine kom de roomkaas glad. Voeg de poedersuiker, het citroensap, de rasp van 1 citroen en de LorAnn Lemon Oil toe. Meng tot een romig glazuur. Voeg de melk of room toe om het glazuur dunner en gietbaar te maken, indien nodig. Giet het glazuur over de tulband en decoreer eventueel met wat citroenschil en kamille bloemetjes.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door LorAnn.