



Limoncello Cake met Citroencrème

Zelf limoncello maken in de vorm van een heerlijke cake met citroenglazuur crème geeft je een heerlijk zomers gevoel! Decoreer deze overheerlijke limoncello cake met citroen rasp, plakjes citroen en frisse munt blaadjes. Een hap van deze cake smaakt naar zomer, zon, strand en een frisse limoncello cocktail!

Boodschappenlijstje



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
5,89 €



FunCakes Pâte Aromatisante Zeste de Citron 100g

F56355
5,99 €



Crisco Shortening Graisse Végétale 450g

23913
10,75 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136
6,85 €



Patisse Profi Moule à Cake Réglable 20-35cm

P02938
10,39 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée 22,5cm

03-3133
6,05 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Limoncello Cake 400 gram
- FunCakes Suikerbakkerspoeder 450 gram
- FunCakes Meringue Poeder 15 gram
- FunCakes Smaakpasta Citroen
- FunCakes Bake Release Spray
- Dr. Oetker Citroenrasp
- Crisco Plantaardige Vet 190 gram
- 175 gram ongezoeten roomboter
- 4 eieren (ca. 200 gram)
- 7-8 eetlepels water
- Citroenplakjes
- Bladjes munt

Benodigheden

- Afkoelrooster
- Spatel met Hoek 22,5cm
- Verstelbare Cakevorm 20-35cm

Stap 1: Maak de limoncello cake

Verwarm de oven voor op 170°C (heteluchtoven 150°C) en vet de cakevorm in met de Bake Release Spray. Begin met het bereiden van de limoncello cake door 400g mix, 4 eieren en 175g boter voor 4 minuten op een lage snelheid te mixen tot een glad beslag ontstaat. Doe vervolgens het beslag in de ingevette cakevorm en bak de cake in 50 tot 55 minuten gaar. Haal de cake gelijk na het bakken uit de cakevorm en laat hem afkoelen op een taartrooster.

Stap 2: Maak de citroencrème

Terwijl de cake afkoelt ga je aan de slag om de citroencrème te maken. Dit doe je door 190g crisco, 7 tot 8 eetlepels water en 1 eetlepel citroen smaakpasta te mixen. Mix eerst op een lage snelheid en daarna op hoogste snelheid tot een gladde crème ontstaat. Hierna voeg je in een keer de 450g Suikerbakkerspoeder en 15g meringue poeder toe. Dit alles mix je nog een keer op een lage snelheid tot een crème, eventueel kan je nog extra smaakpasta toevoegen.

Stap 3: Smeer de cake af en decoreer

Smeer een dikke laag citroen crème op de limoncello cake en decoreer de cake met schijfjes citroen, citroen zest en bladjes munt.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Limoncello Cake met Citroencrème!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.