



Snelle cake met citroen en rum

Een luchtige cake met opgeklopte eiwitten en een subtiele toets van citroen en rum. Door de eiwitten apart stijf te kloppen en voorzichtig onder het beslag te spatelen, krijg je een lichtere, luchtiger cake dan de klassieke versie.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	8	Dessert

Ingrediënten

180 gr boter of margarine
180 gr suiker
1 eetlepel citroensap
4 eieren
1 eetlepel suiker (voor het eiwit)
180 gr bloem
1 eetlepel rum
paneermeel voor de vorm

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 °C (hetelucht 160 °C).
2. Scheid de eiwitten van de dooiers. Zorg dat de kom voor de eiwitten vetvrij is, anders kloppen ze niet stijf.
3. Klop de zachte boter met de suiker schuimig in een ruime kom. Voeg de eierdooiers, het citroensap en de rum toe en blijf kloppen tot een egale massa.
4. Zeef de bloem boven het mengsel en spatel ze er voorzichtig door.
5. Klop de vier eiwitten met 1 eetlepel suiker stijf tot glanzende pieken. Spatel de stijfgeklopte eiwitten in twee of drie keer voorzichtig door het beslag. Roer niet meer dan nodig om de lucht te bewaren.
6. Vet een cakevorm (ongeveer 25 cm) in met boter en bestrooi met paneermeel. Klop het overvloedige paneermeel eruit.
7. Giet het beslag in de voorbereide vorm en strijk de bovenkant glad.
8. Bak de cake 40 tot 50 minuten in de voorverwarmde oven tot hij goudbruin is en een ingestoken prikker er droog uitkomt. Laat de cake 10 minuten afkoelen in de vorm voor je hem op een rooster keert.

Tip

Zorg dat de boter op kamertemperatuur is voor je begint: koude boter klopt niet schuimig en geeft een zwaarder beslag. Haal de boter minstens een uur voor gebruik uit de koelkast.

Lekker met

Lekker met een bolletje vanille-ijs of een lepel slagroom.

Dranktip

Serveer bij een kop koffie of een glas dessertwijn zoals een Muscat de Beaumes-de-Venise.