Desserts

Olijfolie-citroencake

Een malse, gouden cake uit één laag met een knapperig gesuikerde bovenkant, waarvan de kruim geparfumeerd is met ingewreven citroenschil en de zwakke grasachtige peper van goede olijfolie, afgewerkt met een scherp citroenglazuur.

Tijd 115 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 200 g Universele bloem
- ☐ 8 gram bakpoeder
- ☐ 3 g Fijn zout
- ☐ 200 g Kristalsuiker
- ☐ 2 hele citroenen, geraspt en uitgeperst (ongeveer 60 ml sap)
- ☐ 3 hele grote eieren, kamertemperatuur
- ☐ 160 ml Extra vergine olijfolie, mild en fruitig
- ☐ 120 ml Volle melk, kamertemperatuur
- ☐ 90 g Poedersuiker (voor glazuur)
- ☐ 15 g Turbinado-suiker (voor de topping)

Zo maak je het.

01 Verwarm de oven tot 350 ° F (175 ° C). Vet een ronde cakevorm van 23 cm in met olijfolie en bekleed de bodem met bakpapier. Rasp beide citroenen rechtstreeks in de kristalsuiker in een grote kom en wrijf de schil vervolgens met uw vingertoppen gedurende 1 à 2 minuten in de suiker. Pers de citroenen uit en zet het sap opzij; je hebt 45 ml nodig voor het beslag en ongeveer 20 ml voor het glazuur.

02 Voeg de eieren toe aan de citroensuiker en klop krachtig gedurende ongeveer 1 minuut tot het bleek en enigszins ingedikt is. Klop de olijfolie er in een langzame stroom door zodat deze emulgeert, daarna de melk en 45 ml citroensap. Klop in een aparte kom de bloem, het bakpoeder en het zout; voeg de natte ingrediënten toe en klop zachtjes totdat er geen droge bloem meer overblijft. Schraap het in de pan en strooi de turbinado-suiker gelijkmatig over de bovenkant.

03 Bak op het middelste rooster gedurende 40-45 minuten, tot de bovenkant goudbruin is, de randen loskomen van de pan en een tandenstoker die je in het midden steekt er schoon uitkomt of met een paar vochtige kruimels. Laat het 15 minuten afkoelen in de pan, ga dan met een mes langs de rand en leg het met de goede kant naar boven op een rooster.

04 Klop de poedersuiker met ongeveer 20 ml van het achtergehouden citroensap tot een gladde, dikke maar gietbare massa, en voeg het sap druppel voor druppel toe. Wanneer de cake is afgekoeld tot net warm (ongeveer 30 minuten op het rooster), schep je het glazuur over de bovenkant en laat je het langs de zijkanten druppelen. Laat het 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / olive-oil-lemon-cake