

Miele combi-koken; cake met frisse topping



Velthuizen
KEUKENS

🕒 70 minuten

👥 15 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

250 gram boter
250 gram suiker
250 gram bloem
5 eieren
1 el limoensap
Rasp van limoen
Snufje zout
150 gram roomkaas
Poedersuiker
Rasp van citroen
Rood fruit

Stap 2 | Mixen

Snij de boter in kleine stukjes en mix dit samen met de suiker op de hoogste stand tot een romige massa. Voeg dan 1 voor 1 de eieren aan het mengsel toe. Vervolgens voeg je het zout, limoensap en de rasp van de limoen toe aan het beslag. Mix alles nog even goed door. Haal de mengkom van de keukenmachine en spatel de gezeefde bloem in delen door het beslag totdat het goed opgenomen is. Stort het beslag in een ingevette bakvorm.



Stap 3 | Bakken en garneren

Plaats de bakvorm in de niet voorverwarmde stoomoven. Selecteer de functie combi-koken, boven en onderwarmte. Stel de temperatuur in op 170 graden en kies voor 100% stomen. Bak gedurende 60 minuten af. Maak ondertussen de topping voor de cake. Meng hiervoor de roomkaas met de poedersuiker. Voeg de poedersuiker in delen toe, gebruik net zoveel totdat je tevreden bent over de structuur van de topping. Rasp de citroen en voeg dit toe aan de topping. Laat de cake afkoelen en garneer deze vervolgens met de roomkaas topping, rood fruit en partjes citroen.

