

INGREDIËNTEN

voor 1 cake

- // 125 g vast bak- en braadvetstof uit een vloodje
- // 195 g Tagatessa
- // 35 g citroensap
- // geraspte schil van 1 citroen
- // 110 g eieren
- // 175 g zelfrijzende bloem
- // 45 g sojadrink natuur

VOEDINGSWAARDE PER SNEE VAN 30 G (- 0,5 KIJK)

-  102 kcal (419 kJ)
-  1,5 g
-  6,2 g, waarvan 1,5 g VVZ
-  6,1 g, waarvan 0,3 g suikers
-  2,1 g

CITROENCAKE

BEREIDING

- // Roer de vetstof met de Tagatessa zacht. Roer er het citroensap en het citroenrasp door. Voeg er beetje bij beetje de eieren aan toe zonder op te kloppen.
- // Meng de bloem en de sojadrink afwisselend door het mengsel.
- // Vet een bakvorm in en bestrooi met bloem. Schep het beslag in de bakvorm en zet in het midden van de oven. Bak ongeveer 20 minuten en controleer de gaarheid met een satéprikker.
- // Haal de cake uit de vorm en laat afkoelen op een rooster. Werk af met plakjes citroen.

TIP

Zorg dat de ingrediënten allemaal op kamertemperatuur zijn. Daarvoor haal je ze het best een paar uur voor de bereiding al uit de koelkast. Op die manier zal het beslag minder snel schiften en gemakkelijker mengen.

Bepaal zelf of je de cake zoet of minder zoet wenst. Wil je liever een minder zoete cake, voeg dan minder zoetstof of wat meer citroensap toe.

