

Cake met mascarpone en amandelschilfers

15 porties    eenvoudig  tot 50 Min.



Ingrediënten:

Voor het beslag:

1 bereiding voor Dr. Oetker Cake
175 g zachte boter
4 eieren

Voor de afwerking:

100 g poedersuiker
200 g mascarpone
1 citroensap
1 eetl. citroenrasp
50 g geschaafde amandelen

- 1 Verwarm de oven voor (Elektrisch 180° C / Hetelucht 160 °C / Gas 2-3).
- 2 Bereid de cake natuur zoals aangegeven op de verpakking en bak in de oven gedurende 50 min.
- 3 Maak na ca. 15 min. bakken met een mes een snede van ca. 1 cm over de hele lengte in het midden van de cake. Bak de cake ca. 35 min. verder
- 4 Prik ter controle met een mespunt in het midden van de cake. De cake is klaar wanneer er geen deeg meer aan het mes kleeft.
- 5 Laat de cake 10 min. rusten, haal hem uit de vorm en laat hem afkoelen op een rooster.
- 6 Roer het citroensap, de citroenzeste en de poedersuiker door de mascarpone. Bestrijk de afgekoelde cake met de mascarponerroom.
- 7 Roer het citroensap, de citroenzeste en de poedersuiker door de mascarpone. Bestrijk de afgekoelde cake met de mascarponerroom.



Dr. Oetker n.v



s.a. Dr. Oetker n.v. - Pegasus Park, De Kleetlaan 7B bus 1, 1831 Diegem- www.oetker.be E-Mail: info@oetker.be
- Tel. 0800 - 90.307