



Snelle cake

Een luchtige cake met opgeklopt eiwit en een vleugje citroen en rum. Lichter dan een gewone cake.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	45'	8	Gebak & dessert

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 °C (hetelucht 160 °C).
2. Scheid de eiwitten van de dooiers.
3. Roer de boter schuimig en voeg de suiker, het citroensap, de eierdooiers en de rum toe. Blijf kloppen en doe er telkens een deel van de bloem bij.
4. Klop de 4 eiwitten met 1 el suiker stijf en spatel ze voorzichtig door het beslag. Niet meer kloppen.
5. Vet een cakevorm in en bestrooi met paneermeel. Giet het beslag erin.
6. Bak de cake 40 à 50 minuten goudbruin.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)