



# De Kookjuf

## Sinaasappelamandelcake met mascarpone

### Ingrediënten

- 1 onbespoten sinaasappel
- 225 g roomboter
- 225 g witte basterdsuiker
- 4 eieren
- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 25 g maïzena
- 100 g poedersuiker
- 200 g mascarpone
- 60 g amandelschaafsel
- 100 gr amandelmeel
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl amandelextract
- 1 el oranjebloesemwater

### Ter info:

*Het sap van de sinaasappel, de poedersuiker en mascarpone worden voor het glazuur gebruikt. En het geroosterde amandelschaafsel strooi je er over heen.*

*Je kunt ook amandelschaafsel vervangen door marsepein. Maak er dan bloemen van en garneer daarmee.*

### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 160 °C.
2. Rasp de oranje schil van de sinaasappel en pers hem uit. Van het sap heb je waarschijnlijk maar de helft nodig voor het glazuur straks.
3. Klop de boter met de suiker romig. Klop de eieren een voor een door het boter-suikermengsel.
4. Zeef het zelfrijzend bakmeel. Schep het zelfrijzend bakmeel, het amandelmeel, de bakpoeder en de maïzena in delen bij het beslag en roer het er goed doorheen.
5. Roer de sinaasappelrasp door het beslag.
6. Doe het amandelextract en het oranjebloesemwater door het beslag heen.
7. Vet een springvorm met een doorsnede van 24 centimeter in. Schenk het beslag in de springvorm en bak de cake in 40-50 minuten gaar. Laat de cake in de vorm afkoelen.
8. Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan lichtbruin en laat afkoelen.
9. Roer de helft van het sinaasappelsap en de poedersuiker door de mascarpone en spatel die over de afgekoelde cake.
10. Garneer de cake met het amandelschaafsel in het midden, of garneer met marsepeinen bloemen.