



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

Voor decoratie: fondant, zilverparels, uitsteekvorm bloem

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Rasp de oranje schil van de sinaasappel en pers hem uit.
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 en de maïzena in delen bij het beslag en roer het er goed doorheen.
5. Roer de sinaasappelrasp door het beslag.
6. 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.
7. Maak ondertussen dat de taart in de oven staat de decoratiebloemetjes
8. Roer het limoensinaasappelsap en de poedersuiker door de mascarpone en spatel de mascarponeroom over de cake.
9. Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan lichtbruin, laat afkoelen en garneer de cake met het amandelschaafsel in het midden.