



## Cake met limoenmascarpone

### Ingrediënten

- 1 limoen
- 225 a roomboter
- 225 a witte basterdsuiker
- 4 eieren
- 200 a zelfrijzend bakmeel
- 25 a maïzena
- 100 a poedersuiker
- 200 a mascarpone
- 60 a aepelde pistachenoten

### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Rasp de groene schil van de limoen 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 en de maïzena in delen bij het beslag en roer het er goed doorheen.
5. Roer de limoenrasp 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. Roer het limoensap en de poedersuiker door de mascarpone en spatel de mascarponeroom over de cake.
8. Hak de pistachenootjes grof en bestrooi het geheel met de pistachenoten.