

Citroen pudding cake

Ingrediënten:

2 grote citroenen
230 g kristalsuiker
4 eieren, gesplitst (dooiers en wit apart)
25 g boter, geen margarine !
50 g bloem
500 g volle melk

Bereiding:

Verwijder de buitenste schil (zeste) van één van de citroenen en verwijder het witte deel (ziste).

Doe de zestes en de suiker in de mengkom en cutter fijn.
Stel in: 20 seconden / stand 10

Voeg nu het sap van 2 citroenen, dooiers, boter, bloem en melk toe.
Stel in: 30 seconden / stand 8

Stort dit mengsel in een grote kom en zet ter zijde.

Reinig de TM mengkom grondig. Moet vetvrij zijn !

Monteer de vlinder en klop de eiwitten hard.
Stel in: 2 minuten / stand 4

Doe het mengsel bij de eiwitten.
Stel in: 15 seconden / stand 3

Spatel het mengsel dat aan de zijkant kleeft naar de bodem van de mengkom.
Stel in: 5 seconden / stand 3

Vet een vuurvaste schotel in met boter.

Start hier het deeg in, zet de schotel in een braadslede en vul deze tot halverwege de schotelrand met kokend water. (Bain Marie)

Bak af in voorverwarmde oven op 180°C gedurende 35 minuten.

U bekomt een lichte citroen spongecake boven op een citroencrème.
Dien dit warm of koud op met een bolletje roomijs.

