

## Limoncello cake recept

 ± 2.5 uur

 10 personen



Ook in de zomer is het lekker om af en toe een gebakje te eten. Waar we in het najaar vooral gebak eten met een notige smaak en specerijen zoals kaneel, vinden wij bij Baktotaal in de zomer juist gebak met een frisse smaak lekker. Deze limoncello cake is daar een goed voorbeeld van. De cake is lekker en smaakt heel goed naast een glaasje Limoncello na bijvoorbeeld een barbecue of zomaar. Lees snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

### Benodigdheden uit onze webshop:

- 400 gram suiker;
- 280 gram patentbloem;
- 1 eetlepel bakpoeder;
- 1 theelepel zout;
- 2 theelepels vanille extract;
- 225 gram Callebaut Chocolate Callets Wit;
- 225 milliliter slagroom;
- 30 gram suikerbakkerspoeder;
- Taartpan Ø20 centimeter;
- Bakpapier.

### Overige benodigdheden:

- 235 milliliter water;
- Citroenschijfjes;
- Rasp van 1 citroen;



- 365 milliliter melk;
- 3 eieren;
- 90 milliliter limoncello;
- 225 gram boter;
- 225 gram mascarpone.

## Recept

### Het maken van de gekarameliseerde citroenschijfjes:

1. Breng het water en 200 gram suiker aan de kook.
2. Laat de suiker volledig oplossen.
3. Snijd de citroen in plakjes en doe ze in de pan.  
**Let op!** De hoeveelheid kun je zelf bepalen.
4. Laat de citroen voor circa 40 minuten doorkoken op een laag vuur.
5. Leg de schijfjes op een bakpapier en laat ze een nachtje drogen.

### Het maken van de cake:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Vet de taartpan in en bekleed de bodem en zijkanten met bakpapier.
3. Zeef de bloem boven een grote kom.
4. Meng 200 gram suiker, bakpoeder, zout en citroenrasp door de bloem heen.
5. Meng in een andere kom de melk, limoncello, vanille en eieren door elkaar heen.
6. Smelt de boter en chocolade calllets in een pannetje.
7. Roer dit continu door, totdat het volledig vermengd is.
8. Haal de pan van het vuur en zet het mengsel even apart.
9. Meng de natte ingrediënten en droge ingrediënten tot een dun beslag.  
**Let op!** Het chocolademengsel meng je er nog niet doorheen.
10. Spatel het chocolademengsel door het beslag heen.
11. Giet het beslag in de taartpan.
12. Bak de cake in circa 70 minuten goudbruin en gaar.  
**Tip!** Prik met een satéprikker in de cake. Als de prikker er droog uitkomt, is de cake gaar.
13. Laat de cake 10 minuten afkoelen in de taartpan.
14. Haal hem uit de taartpan en laat hem volledig afkoelen op een rooster.

### Het maken van de frosting:

1. Klop de mascarpone, suikerbakkerspoeder en limoncello tot een egaal mengsel.



2. Klop in een andere kom de slagroom lobbijg.
3. Spatel de slagroom door het mascarpone mengsel heen.
4. Verdeel de frosting met een spatel over de taart heen.
5. Versier de taart met citroenschijfjes en een paar blaadjes munt.

## Handige informatie

### Deel jouw Limoncello cake met ons!

Heb jij aan de hand van dit recept zelf een Limoncello cake gemaakt en vind je het leuk om deze met ons te delen? Maak er dan een foto van en deel deze op jouw Instagram account. Als je ons in het bericht tagt met [@Baktotaalbouwhuis](https://www.instagram.com/Baktotaalbouwhuis), kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account!

### Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x Taartpan PME rond Ø20 x 10cm (Art.nr.: RND0841)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)

