

Ingrediënten (voor 8 tot 10 personen)

Voor de Garnering

- 2 citroenen
- water
- 100 gram poedersuiker
- suikerblaadjes (Angelique)

Cake;

- 125 gram boter of margarine
- 125 gram poedersuiker
- 2 eieren
- 125 gram zelfrijzend bakmeel
- citroensap

Vulling;

- 15 gram boter
- 200 gram poedersuiker
- geraspte schil van 1 citroen
- een beetje citroensap

Bereiding.

Snijd de citroenen in schijfjes, verwijder de uiteinden en zet de schijfjes in een ondiepe pan onder water, zodat de schil kan weken (indien mogelijk enkele uren) Neem de citroen schijfjes uit het water laat ze goed uitlekken en kook het vocht in tot ca 3 eetlepels. Vermeng het met de poedersuiker voor het glazuur. Roer de boter of de margarine met de suiker en de geraspte citroenschil tot een zacht en luchtig mengsel. Klop de eieren er stuk voor stuk door en spatel daarna het gezeefde meel erdoor, onder toevoeging van voldoende citroensap om een glad en vloeibaar mengsel te krijgen. Doe het mengsel in een ingevette bakvorm en bak de cake totdat deze vast aanvoelt, in de oven op ongeveer 160 a 175 graden in ongeveer 45 minuten

Snijd de cake (horizontaal) doormidden en breng als vulling een gedeelte van de citroen boter creme aan. Deze wordt gemaakt door de boter met de poedersuiker, de citroenschil en het citroensap tot een zachte crème (beurre) te roeren. Spreid de rest van de crème over de bovenste kant van de cake. Leg de citroen schijfjes erop, zoals in de afbeelding en bestrijk deze met glazuur. Garneer de taart met Angelique (suiker blaadjes)