

ingrediënten (voor 8 tot 12 personen)

- 125 gram boter
- 125 gram poedersuiker
- geraspte schil van 1 citroen
- 4 eieren
- 125 gram bloem

Bereiden

Roer de boter met de suiker en fijn geraspte citroenschil tot een zeer lichte en luchtige crème. Scheid de dooiers van het eiwit. Klop de eierdooiers geleidelijk door de crème. Roer het gezeefde meel er door. Klop de eiwitten stijf en spatel ze door het mengsel. Vet de Tulbandvorm in met boter en bestuif haar met meel. Vul de vorm voor 3/4 met het mengsel. (het moet kunnen rijzen) Bak de cake ongeveer 30 a 40 minuten bij een middelmatige temperatuur van 175 a 190 graden. Neem daarna de cake voorzichtig uit het blik en laat haar afkoelen op een taartbodem.