

Lemoncurd Poppyseed cake

Ingrediënten

Voor de cake

115 gr boter
100gr suiker
2 eieren
200gr bloem
1tl bakpoeder -
soda
50ml karnemelk
25gr maanzaad

voor de lemon- curd topping

3 eieren
80 gr suiker
1 citroen
100gr roomkaas
50 gr boter

3 springvormen
van 12cm

Maak eerst de lemoncurd-topping. Het liefst een paar uur vantevoren, dan stijft de topping voldoende op om hem goed te kunnen verwerken.

Rasp de schil van de citroen en pers de citroen uit. Doe de eieren, de suiker, de citroenrasp en -sap in een pan met een dikke bodem. Verwarm het mengsel tot het indikt, al kloppend met een garde. Haal de pan van het vuur en klop de boter erdoor. Zeef het mengsel en roer de roomkaas erdoor. Plaats het mengsel in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 160°. Beboter de vormen. Klop de eieren met de suiker schuimig. Smelt de boter in een pan met een dikke bodem, laat het niet bruin worden. Zeef de bloem en de bakpoeder boven een mengkom. Roer het eimengsel, de gesmolten boter en de karnemelk erdoor en als laatste het maanzaad. Verdeel het beslag over drie vormen. Plaats de vormen in de oven en bak 25 minuten.

Strijk over twee cakes een laag topping en zet ze op elkaar. Strijk het geheel af met de rest van de topping en strooi er wat maanzaad over.

©FlowerHat 2016