

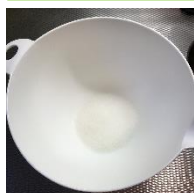
Lemon Curd cake

Wat heb je nodig

140 gram zelfrijzend bakmeel
110 gram suiker
110 gram boter (zacht)
2 eieren
2 eetlepels Lemon Curd



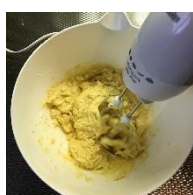
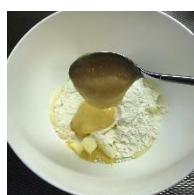
Zet de oven op 170 graden en vet een cakevorm in.
Breek de eieren in een kopje en doe ze in een schaal.
Klop de eieren los met een garde.



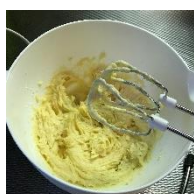
Doe de suiker in een beslagkom.
Doe de boter bij de suiker.



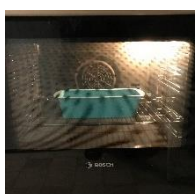
Schenk het losgeklopte ei in de beslagkom.
Doe het zelfrijzend bakmeel erbij.



Schep de Lemon Curd er bovenop.
Zet de mixer op de middelste stand.
Mix alles goed door elkaar.



Zet na 2 minuten de mixer uit.
Schep het deeg in de cakevorm.
Strijk de bovenkant glad.



Zet de cakevorm op het rooster in de oven.
Bak de cake in 45 minuten goudbruin en gaar.
Prik in de cake met een prikker, als die schoon blijft, is de cake gaar.
Laat de cake 10 minuten afkoelen in de vorm en dan op een rooster.