

## Citroen cake

Hoe kun je de nieuwe oogst olijfolie nou beter vieren dan met een stukje gebak? En dan wel met citroencake met olijfolie! Verrassend lekker en smeug.

Menugang:	Nagerecht
Type gerecht:	Zoet
Aantal personen:	6
Bereidingstijd:	60 minuten

---

Hoe kun je de nieuwe oogst olijfolie nou beter vieren dan met een stukje gebak? En dan wel met citroencake met olijfolie! Verrassend lekker en smeug.

### Bereidwijze

1. Vet de cakevorm in en bekleed met bakpapier. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Klop 4 eiwitten op, tot er zachte pieken vormen. Voeg 4 eetlepels poedersuiker toe. Klop de eieren nu helemaal stijf, maar laat ze niet te droog worden. Zet even opzij.
3. Klop in ongeveer 4 minuten de 5 eidooiers en de suiker tot een licht en dik mengsel. Voeg tijdens het mixen citroensap toe en vervolgens de olijfolie in een geleidelijke straal. Voeg op het laatst ook de citroenrasp toe.
4. Schep met een spatel of pollepel de bloem door het eidooiermengsel. Schep dan voorzichtig en luchtig de eiwitten erdoor. Schenk het beslag in de cakevorm.
5. Bak de cake 40-50 minuten in de voorverwarmde oven, tot een prikker in het midden van de cake gestoken er schoon uitkomt.
6. Laat 5 minuten in de vorm afkoelen, haal dan uit de vorm en laat helemaal afkoelen. Versier de cake eventueel nog met poedersuiker of glazuur en een schijfje citroen.

### Ingrediënten

- 4 eiwitten
- 4 eetlepels poedersuiker
- 5 eidooiers
- 90 gr kristalsuiker
- 2 eetlepels vers citroensap
- 180 ml extra vergine olijfolie
- 1 eetlepel citroenrasp
- 125 gr bloem

### accessoires

- cakeblik