

Citroencake met olijfolie

van Marketing Manager Carolien Cools

Dit hebt u nodig

voor 4 tot 8 personen

4 eieren
130 g suiker
Sap en zeste van 1 citroen
2 tl rozemarijn,
fijngenhakt
200 ml BeMedico-olijfolie
250 g bloem
1 tl bakpoeder
Zout
1 eetlepel roomkaas
250 g poedersuiker

Zo maakt u het

op 20 minuten

1. Verwarm de oven voor op 170 °C.
2. Klop de eieren met de suiker tot een schuimend mengsel.
3. Voeg de helft van het citroensap en de citroenzeste toe, samen met de rozemarijn en de BeMedico-olijfolie.
4. Voeg de bloem, het bakpoeder en een snufje zout toe. Meng alles goed.
5. Giet het beslag in een cakevorm en bak gedurende 35 à 40 minuten.
6. Meng intussen de roomkaas met een eetlepel citroensap en de poedersuiker tot een dik glazuur. Verdeel dit gelijkmatig over de taart. Smakelijk!



“Een onverwacht dessert waarmee u bij de hele tafel scoort!”

— Carolien

