

Moelleux au Citron / Moelleux au Citron



Boodschappenlijst

4 middelgrote eieren, gesplitst
150 gram kristalsuiker
80 gram boter, gesmolten
130 gram bloem
3 theelepels bakpoeder

rasp van 1 grote biologische citroen
120 ml citroensap
snufje zout
poedersuiker, om te bestrooien
dunne schijfjes verse citroen

Zo maak je Moelleux au Citron

Bekleed een springvorm van 23 cm met bakpapier, licht ingevet.
Smelt de boter en laat afkoelen.

Splits de eieren en doe de eierdooiers en de suiker in een grote kom.
Mix op hoge snelheid tot het mengsel licht en luchtig is.
Voeg de gesmolten, afgekoelde boter toe en mix het goed door elkaar.
Meng de bloem met het bakpoeder en de citroenrasp en voeg het in gedeelten toe.
Voeg geleidelijk ook het citroensap toe en meng alles tot het net gecombineerd is.

Verwarm de oven voor op 180°C

Klop de eiwitten met een snufje zout in een aparte kom tot zich stijve pieken vormen.
Voeg het eiwit in twee delen toe en vouw voorzichtig in - behoud zoveel mogelijk volume.
Giet het beslag in de bakvorm, strijk de bovenkant glad.
Bak de cake 16-20 minuten tot hij goudbruin is.
Steek een prikker in het midden van de cake om te zien of hij gaar is.
Zet de oven uit, open de deur op een kier, laat de cake zo 30 minuten langzaam afkoelen.
Haal de cake dan uit de oven en laat hem volledig afkoelen op een rooster.

Snij de Moelleux au Citron in blokjes en bestuif ze met poedersuiker

Moelleux au Citron / Moelleux au Citron



Shopping list

4 medium eggs, split
150g regular sugar
80g butter, melted
130g all-purpose flour
3 teaspoons baking powder

zest of 1 large organic lemon
120 ml lemon juice
pinch of salt
icing sugar, to dust
thin, fresh lemon slices

How to make Moelleux au Citron

Line a 23cm spring form with baking parchment, greased lightly.
Melt the butter and let cool.

Split the eggs then add the egg yolks and sugar to a large bowl.
Mix on high speed until light and fluffy.
Add the melted and cooled butter and mix until well combined.
Mix the flour with baking powder and lemon zest then add to the bowl.
Gradually add the lemon juice and mix all until just combined.

Preheat the oven to 180°C

Whisk the egg whites with a pinch of salt in a separate bowl until stiff peaks form.
Add in two batches and carefully fold in – you want to keep as much volume as possible.
Pour the batter into the baking tin, smooth out the top and bake for 16-20 minutes until lightly golden. Insert a toothpick into the center of the cake to see if it is done.
Turn off the oven, open the door a bit and leave the cake in for another 30 minutes to cool down slowly. Then take it out of the oven and let it cool completely on a wire rack.

Cut the Moelleux au Citron in squares before serving then dust with icing sugar.