

Citroen-Mascarpone Cake

Image



Citroen-Mascarpone Cake

Een frisse cake afgewerkt met een heerlijke limoncellocrème!

160 °C

60 min

8 stuks

Ingrediënten

Citroen-mascarpone cake:

2.000 gram Damco citroen-mascarpone cake

1.000 gram Boter

1.000 gram Heel ei

Limoncellocrème:

1.000 gram Boter

400 gram Pomokrem

100 gram Chocuisse souplesse Limoncello

Decoratie:

Chocolade decoratie verkrijgbaar via Vipam International

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Citroen-mascarpone cake:

1. Breng de grondstoffen op bakkerijtemperatuur.
2. Draai de boter met een vlinder soepel (niet luchtig).
3. Voeg de rest van de grondstoffen toe en draai het geheel ca. 2 minuten in de 2e versnelling glad, afhankelijk van de hoeveelheid beslag en de snelheid van

de machine.

Limoncellocrème:

1. Draai de boter luchtig met de vlindergarde en voeg daarna de **Pomokrem** en de gesmolten **Chocuisse souplesse limoncello** toe.

Afwerking:

1. Laat de cake goed afkoelen en spuit hem daarna op met de limoncellocrème.
2. Licht aan laten vriezen en vervolgens afspreiten met **Chocuisse souplesse limoncello**.

Image

