

Vlier- en citroen zomercake / Elderberry and lemon summer cake



Boodschappenlijstje

250 gram zachte boter
250 gram fijne suiker
4 grote vrije uitloop bio-eieren
250 gram zelfrijzend bakmeel
3 eetlepels vlierbessen siroop
2 zakjes vanillesuiker
geraspte schil van 1 citroen

For the icing

170 gram zachte boter
200 gram roomkaas, vol vet
470 gram poedersuiker
Optioneel: rasp van 1 citroen

Decoratie

muntblaadjes
250 gram aardbeien

Zo maak je een zomercake met vlierbessensiroop en citroen

Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C hetelucht

Vet twee cakevormen van 22 cm doorsnee in en bekleed ze met bakpapier.
Doe boter en suiker in een grote kom en klop tot het bleek en luchtig is.
Voeg de eieren één voor één toe en klop na elke toevoeging.
Zeef bloem en bakpoeder in de kom er bij en schep het voorzichtig door.
Meng de geraspte citroenschil en de siroop erdoor.
Verdeel het beslag over de twee bakvormen en bak de cakes ongeveer 25-30 minuten.
Laat ze helemaal afkoelen, eerst in de bakvorm en dan op een rooster.

Controleer of de cakes gaar zijn:

de cake is goudbruin en een in het midden gestoken prikker moet er schoon uitkomen.

Zo maak je het glazuur

Klop de boter, roomkaas en poedersuiker doorelkaar, voeg de citroenrasp toe en klop odoor.

Zo maak je de taart op

Snij één cake in 8 delen (meer als je meer stralen wil), de tweede is het gezicht van de zon.
Breng het glazuur met een paletmes aan, op de boven- en zijkanten van de taartdelen.
Leg de taartdelen in een zon formatie, zoals je op de foto ziet.

Versier de taart met verse aardbeien en/of eetbare bloemen naar keuze

Vlier- en citroen zomercake / Elderberry and lemon summer cake



Shopping list

250g softened butter
250g caster sugar
4 large free range eggs
250g self raising flour
3 tablespoons elderflower cordial
2 sachets vanilla sugar
grated zest of 1 lemon

For the icing

170g butter, softened
200g full fat cream cheese
470g icing sugar
Optional: zest of 1 lemon

Decoration

mint leaves
250g fresh strawberries

How to make an Elderberry Cordial and Lemon Summer Cake

Preheat the oven to 180°C/160°C fan - Grease and line two 22cm cake tins

Add the butter and sugar to a large bowl and beat until pale and fluffy.
Add the eggs one at a time, beating after each addition.
Sift the flour and baking powder into the bowl and fold in gently.
Mix in the grated lemon zest and cordial.

Divide the batter between the two tins and bake for approximately 25-30 minutes.
Allow the cakes to cool in the tins then completely on a wire rack.

Check that the cakes are cooked through, both cakes should be golden brown

When a skewer is inserted in the middle of the cakes it should come out clean.

How to make the icing

Beat the butter, cream cheese and icing sugar together, add the lemon zest and beat again.

To assemble the cake

Cut one cake into eighths (more if you like more rays.) The other cake is the face of the sun.
Apply the icing with a palette knife to the top and sides of the cake pieces.
Arrange the cakes in a sun formation, as in the picture.

Decorate the cake with fresh strawberries and/or edible flowers of your choice