

CAKE CITRONNÉ D'ANNIVERSAIRE



Temps de préparation: 30mn - Temps de cuisson: 1h 20mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 300g Sucre en poudre (Génoise)
- 3 Citrons jaunes BIO (Génoise)
- 70g Fécule de maïs (Génoise)
- 3 Oeufs (Génoise)
- 70g Huile de Tournesol (Génoise)
- 170g Lait (Génoise)
- 1cc bombée Levure chimique (Génoise)
- 120g Sucre (Glaçage)
- 350g Beurre ramolli (Glaçage)
- 120g Lait (Glaçage)
- 1cc Extrait de vanille (Glaçage)
- Quelques gouttes Colorant
- 1 Curl Citron Recette sous la rubrique basique

Préparation:

- Préparer le curl de citron qui la recette se trouve dans la rubrique "Basique" Placer au frigo et laisser reposer 1 heure
- Préchauffer le four à 180°: Placer 300g de sucre, les zestes des 3 citrons puis pulvériser 10 sec / vitesse 10.
- Ajouter 260g de farine, 70g de fécule de maïs, 70g d'huile de tournesol, 80g de jus de citron, 3 oeufs, 170g de lait, 1cc de levure chimique mélanger 30 sec / vitesse 5.
- Beurre un moule rond à charnière puis verser la pâte.
- Placer au four 45 minutes à 180°
- Laisser le cake complètement refroidir puis le couper dans l'épaisseur
- Garnir avec le curl citron.
- Glaçage au beurre: Mettre 120g de sucre dans le bol pulvériser 20 sec / vitesse 10.
- Insérer le fouet. Ajouter 350g de beurre ramolli coupé en morceaux, 120g de lait, 1cc d'extrait de vanille, quelques gouttes de colorant mélanger 3 min/ vitesse 3.
- Placer le glaçage dans une poche à douille avec une douille en forme de fleur puis décorer le gâteau.