



## Limoncello's



Het recept is afkomstig uit het boek Rudolph's cupcakes  
Uitgeverij: Karakter Uitgevers BV  
ISBN: 9789045201634

# LIMONCELLO'S

## AMANDELCUPCAKE MET CITROENCRÈME

### EN ITALIAANSE KOEKJES

VOOR 12 CUPCAKES



#### CAKE

100 gr bloem  
100 gr amandelpoeder  
1 eetl. bakpoeder (7 gr)  
220 gr suiker  
mespunt zout  
1 ei  
180 ml melk  
60 ml zonnebloemolie  
merg geschraapt uit een vanillestokje of  
1 eetl. natuurlijk vanille-extract

#### CITROENCRÈME

125 ml citroensap  
125 gr suiker  
125 gr ei  
4 gr gelatine  
185 gr boter

#### GARNERING

100 gr cantuccini (Italiaanse koekjes)  
50 gr citroenrasp  
50 gr pijnboompitten  
20 gr cacao-poeder  
20 gr poedersuiker



#### CAKE

Verwarm de oven voor op 180 °C.  
Zeef de bloem en de bakpoeder boven een kom.  
Meng met een garde de amandelpoeder, de suiker en het zout erdoor. Mix in een andere kom het ei met de melk, de zonnebloemolie en de vanille. Voeg beide mengsels bij elkaar en mix ze, op lage stand, tot een glad beslag. Mix het beslag vervolgens nog 10 seconden op de hoogste stand. Zet de cupcakevompjes in de cupcaketray en vul ze voor driekwart met het beslag. Bak de cupcakes in de voorverwarnde oven in ongeveer 25 minuten gaar.

#### CITROENCRÈME

Kijk voor de bereiding in het hoofdstuk Basisrecepten toppings, pag. 28.

#### GARNERING

Schep de citroencrème in een spuitzak met een kartelmondje en verdeel de crème over de cupcakes. Garneer de cupcakes met de cantuccini-koekjes, de pijnboompittjes en de citroenrasp. Bestuif ze licht met de cacao en de poedersuiker.