

the GREEN GALLERY

Beslag

1 1/2 kopje (210 g) bloem
1/4 theel bakpoeder
1/4 theel baking soda
1/4 theel zout
115 gram roomboter
3/4 kopje + 1 1/2 eetlepel (190 g) basterdsuiker
2 grote eieren
1/2 vanillestokje of 1/4 theel vanille poeder
1/2 kopje (120 ml) zure room
1 kopje perzikken in stukjes (150 g of 1 1/2 perzik)

Glazuur

1/2 kopje (75 g) poedersuiker
1-2 theel citroensap
Eetbare lavendel bloemetjes



Cake

Lavendel cake met limoenglazuur (6-8 pers)

Verwarm de oven voor op 175°C. Vet een tulbandvorm in, maak een beslag van de bloem, bakpoeder, baking soda en zout en zet dit even opzij.

Mix de boter 2 minuten totdat deze romig is, voeg dan langzaam de suiker toe en blijf 3 minuten mixen tot er een luchtige, lichte emulsie ontstaat.

Klop de eieren er een voor een doorheen en voeg daarna de vanille en de zure room toe.

Schep ongeveer eenderde van het deeg in de vorm, en strooi er wat van de perzikstukjes overheen. Voeg daarna de rest van het deeg en de perzikstukjes laag voor laag toe en strijk de bovenlaag mooi glad.

Bak de cake ongeveer 50 to 60 minuten, en steek er een houten prikker in om te checken of deze er schoon uitkomt. In dat geval is je cake mooi gaar.

Laat de cake 10 minuten afkoelen, haal hem dan uit de vorm en laat hem verder afkoelen.

Glazuur

Mix de poedersuiker en het citroensap in een kom. Voeg meer poedersuiker toe als het glazuur te dun blijft, of een beetje sap als het te lobbijg wordt. Lepel het glazuur over de cake en strooi wat lavendelbloemetjes eroverheen.

Enjoy!