



Glutenvrij hoort erbij!

Biscuitbodem

Ingrediënten

4 grote eieren

100 gram witte basterdsuiker

1 theelepel citroenrasp

(of een zakje vanillesuiker)

100 gram Schär C

Springvorm van 24 cm doorsnede

Boter om in te vetten en gezeefd glutenvrij paneermeel

Verwarm de oven tot 165 graden

Bereiding

- Vet de springvorm in en bestrooi met gezeefd glutenvrij paneermeel
- Doe de eieren, suiker en citroenrasp in een kom en mix 12-15 minuten op de hoogste snelheid met de mixer.
- Het moet een dikke schuimige massa zijn die als een dik lint van de garde loopt.
- Zet een kookwekker zodat je zeker weet hoe lang je gemixt hebt!
- Zeef de bloem er boven en schep het luchtig door het eimengsel, dus NIET meer mixen.
- Schep het beslag in de vorm en bak de cake in het midden van de oven in circa 35 minuten gaar en bruin.
- Zet de oven uit en laat de vorm er nog 5 minuten in staan.
- Maak met een mes de rand los en haal de rand van de springvorm.
- Laat de cake (met bodem) op een rooster helemaal afkoelen, haal dan de bodem er af.
- Bewaar de cake in een plastic zak als je hem de volgende dag (of na twee dagen) gaat opmaken.

