

Perzische liefdescake

Ingrediënten

Voor 1 cake:

- 115 gram zachte, gezouten boter
- 2 grote eieren, op kamertemperatuur
- 225 gram suiker
- 3 eetlepels zonnebloemolie
- 1 theelepel geraspte citroenschil (van 1 citroen)
- 2 theelepels citroensap (gebruik dezelfde citroen)
- 2 eetlepels rozenwater
- 1 theelepel vanille-extract
- 190 gram bloem
- 48 gram amandelmeel
- 2 theelepels gemalen kardemom
- 1 theelepel bakpoeder
- Snuf zout

Glazuur: 250 gr mascarpone en 25 g poedersuiker

Garnering: vijgen, pistachenoten, rozenblaadjes (of gevriesdroogde frambozen)

- Verwarm de oven voor op 175 graden. Vet de bakvorm in met een beetje **boter** en bekleed de bodem met **bakpapier**.
- Klop de zachte **boter**, **suiker**, **olie** en **eieren** met een mixer tot een fluffy geheel (ongeveer 2 minuten).
- Meng de smaakmakers erdoor: de geraspte **citroenschil**, het **citroensap**, het **rozenwater** en de **vanille**.
- Doe de bloem, het **amandelmeel**, **kardemom**, **bakpoeder** en het **zout** erbij en meng kort door.
- Giet het beslag in de beboterde taartvorm en bak de Perzische liefdescake in ongeveer 40 minuten goudbruin in de voorverwarmde oven. Test eventueel met een *cake tester* of een satéprikker of 'ie mooi gaar is.
- Laat de cake helemaal afkoelen voordat je aan de slag gaat met het glazuur.

Glazuur en garneer de cake zo kort mogelijk voor het opdienen. Ongeglazuurd kan hij worden ingevroren.