



# Wolken dessert citroencake-aardbei

4 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



## Ingrediënten:

### Bakgerei:

bakpapier  
springvorm  
mixer met gardes

### Voor de citroencake:

1 pak Dr. Oetker Wolken Citroen  
200 ml slagroom  
3 eieren

### Voor 4 personen dessert:

125 g Mascarpone  
1 zakje Dr. Oetker Suiker met  
Vanillesmaak  
2 el gembersiroop  
125 g aardbeien  
1 citroen

## 1 Bereidingswijze:

Bereid de Wolken Citroencake volgens de aanwijzingen op de verpakking.

**Elektrische oven: 160 °C**

**Heteluchtoven 140 °C**

**Baktijd: 50 - 55 Minuten**

- 2 Snijd de taart in 12 punten. Plaats op vier dessertbordjes een punt Wolken Citroen. Houd 8 mooie aardbeien achter voor decoratie. Snijd de rest van de aardbeien in kleine stukjes. Was de citroen, rasp de schil van de citroen en pers de citroen uit.
- 3 Meng 2 eetlepels gembersiroop, Vanillesuiker, ½ theelepel citroenrasp en twee eetlepels citroensap door de mascarpone. Voeg hier als laatste de gesneden aardbeien aan toe.
- 4 Leg twee bolletjes van het mascarpone mengsel naast de Wolken Citroencake en decoreer het dessert met partjes aardbeien en een klein beetje geraspte citroenschil.

