

Gin-toniccake

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Moeilijk

Ingrediënten

Voor de cake

250 gram gezouten boter
325 gram blonde suiker
4 eieren
250 gram zelfrijzende bloem
75 gram yoghurt
2 limoenen (sap)
75 ml gin
150 ml tonic
1 theelepel jeneverbessen (lichtjes geplet)

Voor het glazuur

200 gram boter
400 gram bloemsuiker
2 eetlepels melk
3 limoenen (schil, geraspt)

Voor de afwerking

1 komkommer (in linten gesneden met de dunschiller)
2 limoenen (schil, geraspt)

Bereidingswijze

Maak de cake

1. **Beboter een ronde cakevorm en bekleed met bakpapier. Verwarm de oven voor op 180 °C (160 ° als je een hete luchtoven hebt).**

2. **Mix de boter gedurende vijf minuten met 200 g van de suiker tot een lichte, romige massa. Voeg één voor één de eieren toe en mix intussen goed.**

3. **Voeg de bloem toe.**

4. **Meng de yoghurt met het sap van 1 limoen en 50 ml van de gin. Voeg toe aan het deeg.**

5. **Giet het deeg in de cakevorm en bak gedurende ± 45 minuten.**

Maak de siroop

6. **Doe de rest van de suiker met de tonic, de geplette jeneverbessen het sap van 1 limoen in een steelpan. Breng aan de kook en laat 5 minuten inkoken tot een dikke siroop. Laat vijf minuten afkoelen en giet dan door een zeefje in een kom. Voeg de rest van de gin toe en hou apart.**

7. **Haal de cake uit de oven en laat 5 minuten staan. Prik er dan met een satéprikker overal gaatjes in. Lepel de siroop over de cake. Laat volledig afkoelen in de vorm.**

Maak het glazuur

8. **Klop de boter zacht, voeg beetje bij beetje de bloemsuiker toe en blijf kloppen tot alle suiker is opgenomen door de boter. Voeg de melk en de geraspte limoenschil toe. Meng goed.**

9. **Haal de cake uit de vorm en plaats op een mooie schaal. Bestrijk rondom rond met het glazuur.**

10. **Werk af met de komkommerlinten en de limoenschil.**