

LIMOCHEF



PROVENÇAALSE CAKE MET AARDBEI EN CREME FRAICHE



Nagerecht



4 personen



20 min. bereiden

PROVENÇAALSE CAKE MET AARDBEI EN CREME FRAICHE

INGREDIËNTEN

1 ei	100 gr. milde olijfolie	aardbeien
150 gr. suiker	15 gr. amandelpoeder	citroenrasp
100 gr. kokosmelk	½ tl. bakpoeder	100 gr. crème fraiche
140 gr. bloem	1 tl. Provence № 7	suiker

BEREIDEN

Klop het ei schuimig met de suiker, voeg de kokosmelk, olijfolie en amandelpoeder toe. Zeef de bloem met het bakpoeder en spatel deze door het beslag samen met de Provence № 7 en een snuffje zout. Vul een passend vormpje en bak op 180°C voor ongeveer 9 minuten.

Meng de crème fraiche naar smaak met suiker. Maak de aardbeien schoon en marineer ze met een beetje citroen rasp.

PROVENCE - ZOETE MELANGE

Ingrediënten: sinaasappelschil, limoenschil, vanille, lavendel, zoethout, mint, hibiscus.

