



Kokos lemon curd cake

Ingrediënten:

- + 2 bananen
- + 4 eieren
- + Sap van een halve citroen
- + Zakje vanillesuiker (echte vanille als je niet tegen suiker kunt)
- + 25 ml kokosmelk
- + Snufje zeezout
- + 100 gr. Boter of kokosolie
- + 3 el. Honing
- + 100 gr. Kokosmeel
- + 50 gr. Aardappelzetmeel
- + 50 gr. Kokosrasp
- + 1 flinke tl. Bakpoeder
- + 1 tl. Kaneel
- + Een snufje kardemom
- + Een snufje anijszaad
- + Een snufje nootmuskaat
- + Een snufje kruidnagel
- + ½ pot lemon curd (stukjes mandarijn, citroen en/of limoen als je niet tegen jam/suiker kunt)

Voor het glazuur: (laat dit weg als je niet tegen suiker kunt)

- + 100 gr. Poedersuiker
- + 2 ½ el. Citroensap
- + Rasp van 1 citroen

Bereiding:

1. Vet het cakeblik in. Verwarm de oven op 175 °C
2. Prak de bananen en meng de boter\kokosolie met de honing en de vanille(suiker).
3. Klop tot een romig mengsel.
4. Klop daarna 1 voor 1 de eieren en het citroensap erdoor.
5. Voeg dan het kokosmeel, aardappelzetmeel, kokosrasp en bakpoeder toe. Goed mengen.
6. Daarna de kruiden toevoegen en voldoende kokosmelk tot het een glad beslag wordt.
7. Doe 1/3 van het beslag in de ingevette cakevorm.
8. Doe 1/3 van de lemon curd erover en zigzag het er met een mes er doorheen. Herhaal dit nog twee keer.
9. Bak de cake ongeveer 40 minuten in de oven.
10. Dek dan de cake met aluminiumfolie af en bak nog 25 minuten.



Zorgduet Coaching
Postbus 240
5340 AE Oss
Tel: 06-45905543
E-mail: silvia.autismecoach@zorgduet.nl

Bereiding van het glazuur:

1. Meng de ingrediënten voor het glazuur.
2. Als het nog te dik is een beetje meer citroensap toevoegen.
3. Doe het glazuur over de cake als deze wat afgekoeld is.

Je kunt het glazuur ook met limoen maken. Of helemaal weglaten en de cake anders versieren als je niet tegen suiker kunt.