

Lemoenlikeur-koek



Maak: 1 x 22 cm-koek

Bereidingstyd: 25 minute

Baktyd: 25-35 minute Oondtemperatuur: 180 °C

- 2 lemoene
- 155 g (170 ml) botter
- 320 g (375 ml) suiker
- 3 groot eiers
- 340 g (625 ml) koekmeel
- 12 ml bakpoeier
- 30 ml lemoenlikeur
- 30 ml vars lemoensap
- ekstra lemoenskil, om voor te sit

Versiersel

- 115 g (125 ml) botter
- 85 g roomkaas
- 450 g (865 ml) versiersuiker
- 30-60 ml vars lemoensap

1 Rasper die lemoene se skil af en hou dit eenkant. Skil die lemoene af en verwyder soveel as moontlik van die wit skil. Verpulp die vrugte in 'n voedselverwerker tot dit heeltemal fyn is.

2 Klits die botter en die helfte van die skil saam tot dit lig is. Voeg die suiker geleidelik by en klits dit tot dit lig is. Voeg die eiers een-een by en klits dit goed voor jy die volgende een byvoeg.

3 Sif die meel, bakpoeier en 3 ml sout saam en vou dit om die beurt met 250 ml van die lemoenpulp by die bottermengsel in.

4 Smeer en voer twee ronde koekpanne van 22 cm. Verdeel die beslag tussen die panne en bak dit in die verhitte oond vir

25-35 minute of tot die koek heeltemal gaar is. Haal dit uit die oond en laat dit heeltemal afkoel.

5 Versiersel Klits die botter tot dit lig is. Voeg die roomkaas, versier- suiker en genoeg lemoensap by om 'n sagte smeerbare versiersel te vorm. Voeg die orige lemoenskil en 2 ml sout by en klits dit weer, maar moenie te veel klits nie.

6 Sny die bokant van die koeke gelyk. Meng die likeur met die lemoensap en drup dit oor die bokant van elke koek. Sit die twee lae op mekaar met 'n laag versiersel tussenin en gebruik die orige versiersel om die koek bo-op en om die kante te versier. Rond dit af met lemoenskil.