

# Cake au Citron



## Ingrédients

### Cake au Citron

Sonique Cream Cake Vanilla	100%	2500g
Oeufs entiers	35%	875g
Huile de tournesol	30%	750g
Zeste de citron	10%	250g
Eau env.	22.5%	560g

## Mode d'emploi

Mélanger	Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple. Environ 2 minutes en 1ère vitesse puis environs 3 minutes en 2ème vitesse. Incorporer le zeste de citron dans la pâte
Façonner	Mettre un fond de tarte de 3 mm dans un moule de 60*40 cm Remplir le moule avec la pâte
Cuisson	Env. 45 minutes à 160°C
Finition	Après refroidissement, tremper le cake dans de l'eau sucrée préalablement aromatisée avec du jus de citron. Découper le cake selon le besoin et décorer avec du sucre glace et des zestes de citron