Citroencake met MonChou en kersen

Ingrediënten

150 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
4 Stuk(s) Ei
1 pak(ken) Citroencake (Koopmans)
5 tl. (theelepels) Water
350 g (gram) Kersen (uit pot)
150 g (gram) Kersensap (uit de pot)
1 tl. (theelepels) Maizena (bijv. Koopmans)
175 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
100 g (gram) Crème fraîche
100 g (gram) MonChou®

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Mixer met gardes
Steelpan

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik een bakspray.

2. Citroencake maken

Klop de **boter (150 g)** met de mixer zacht en romig in een beslagkom.

Voeg de citroencakemix uit **Koopmans Citroencake (1 pak)**, het **water (5 el)** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad en daarna op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig citroencakebeslag.

Doe het beslag in de cakevorm en bak de cake in 55 - 60 minuten gaar en goudbruin.

Laat de citroencake 10 minuten afkoelen, haal vervolgens uit de vorm en laat verder afkoelen op een rooster.

3. MonChouvulling maken

Laat de **kersen uit pot (350 g)** uitlekken en vang het sap op. Meet **150 ml kersensap** af en verwarm dit samen met de **suiker (100 g)** in een steelpannetje. Meng de **Koopmans maïzena (1 el)** met 2 eetlepels koud water. Voeg zodra het kersensap kookt het maïzena papje toe. Laat onder constant roeren zachtjes pruttelen totdat het sap begint te binden. Meng de kersen erdoor.

Doe de **MonChou (100 g)** met de **crème fraîche (100 g)** en de **suiker (75 g)** in een kom. Klop met een handmixer tot een luchtige crème.

Snijd de cake over de lengte doormidden. Bestrijk de onderste helft met een dun laagje van het MonChoumengsel. Leg hier bovenop een laagje kersen met saus en dek af met de bovenste helft van de cake.

Bestrijk de bovenkant van de cake met de rest van het MonChoumengsel en de overgebleven kersen.