Vegan gember citroen cake

Ingrediënten

185 g (gram) Witte basterdsuiker
75 g (gram) Appelmoes
75 ml Zonnebloemolie of olijfolie
75 ml Water
25 ml Citroensap
200 g (gram) Koopmans Tarwebloem Biologisch
1.5 Zakje(s) Dr. Oetker Bakingsoda
1 tl (theelepels) Gemberpoeder
150 g (gram) Vegan roomkaas
Bolletje gember
Citroenrasp (Dr. Oetker)

Keukenspullen

Cakevorm
Mengkom
Garde of spatel

1. Voorbereiding

Verwarm de oven voor op **180 graden** (**heteluchtoven** heeft de voorkeur).

Vet een cakeblik in en bestrooi met bloem.

2. Ingrediënten mengen

Doe de **witte basterdsuiker (185 gram)**, **appelmoes (75 gram)**, **zonnebloemolie (75 ml)**, **water (75 ml)** en **citroensap (25 ml)** in een kom en roer deze door elkaar tot een samenhangend geheel.

3. Beslag maken

Voeg de **Koopmans Tarwebloem (200 gram)**, **Dr. Oetker Bakingsoda (1.5 zakje)** en **gemberpoeder (1 tl)** toe en roer nogmaals goed door tot een glad beslag.

4. Vegan cake bakken

Giet het beslag in de cakevorm en bak de cake af in **50 tot 60 minuten.**

> ### Is de cake gaar?
> Controleer of een cake gaar is door aan het einde van de baktijd een houten satéprikker in het midden van de cake te prikken. Komt de prikker er schoon en droog uit, dan is de cake gaar. Zit er nog nat beslag aan, bak de cake dan 5-10 minuten langer.

5. Roomkaastopping

Klop de **vegan roomkaas (150 gram)** los met de **poedersuiker (50 gram)**

6. Decoreer de Vegan Gember Citroen Cake

Decoreer de afgekoelde taart met de roomkaastopping.

Decoreer als laatste de cake met de stukjes gember en de citroenrasp.