



## Préparation: Gâteau au Limoncello

Préchauffer le four à 170 ° C (four à convection 150 ° C). Les ingrédients doivent être à température ambiante. Mélangez 175 g de beurre (crème) mou. Ajouter 400 g du mélange avec 4 œufs (200 g) et mélanger à basse vitesse pendant 4 minutes pour obtenir une pâte lisse. Graisser un plat de cuisson d'env. 25 cm (10 ") de long. Versez la pâte dans le moule et faites cuire le gâteau au centre du four pendant env. 55 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Relâchez le gâteau immédiatement après la cuisson et laissez-le refroidir sur une grille à gâteau.

## Zubereitung: Limoncello Cake

Den Backofen auf 170 ° C vorheizen (Heißluftofen 150 ° C). Die Zutaten müssen Raumtemperatur haben. Mischen Sie 175 g (Sahne) Butter weich. 400 g der Mischung mit 4 Eiern (200 g) hinzufügen und bei niedriger Geschwindigkeit 4 Minuten lang zu einem glatten Teig mischen. Eine Backform von ca. 25 cm lang. Gießen Sie den Teig in die Pfanne und backen Sie den Kuchen in der Mitte des Ofens für ca. 55 Minuten bis golden. Lassen Sie den Kuchen sofort nach dem Backen los und lassen Sie ihn auf einem Kuchengitter abkühlen.

## Preparación: Bizcocho Limoncello

Precalentar el horno a 170°C (horno de convección 150°C). Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Mezclar 175 g de mantequilla (crema) blanda. Añadir 400 g de la mezcla con 4 huevos (200 g) y mezclar a baja velocidad durante 4 minutos hasta obtener una masa suave. Engrasar un molde para hornear de unos 25 cm (10"). Vierta la masa en el molde y hornee el pastel en el centro del horno durante aproximadamente 55 minutos hasta que esté dorado. Sacar el pastel inmediatamente después de hornearlo y dejarlo enfriar sobre una rejilla para pasteles.

## Preparazione: Limoncello Cake

Preriscaldare il forno a 170 ° C (forno ventilato 150 ° C). Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Mescolare 175 g di burro (panna) morbido. Aggiungere 400 g di composto con 4 uova (200 g) e mescolare a bassa velocità per 4 minuti fino ad ottenere una pastella omogenea. Ungete una teglia da forno di ca. 25 cm (10 ") di lunghezza. Versare la pastella nella teglia e cuocere la torta al centro del forno per ca. 55 minuti fino a doratura. Rilasciare la torta subito dopo la cottura e lasciarla raffreddare su una griglia per dolci.

SKU: F10205 (400 g)

