Sitronkake



Ingredienser

200 g smør
200 g sukker
3 egg
200 g hvetemel
2 ts bakepulver
2-3 store sitroner (se tips)

Glasur:
4 dl melis
2-3 ss silt sitronsaft

Fremgangsmåte

Pisk luftig smørkrem av smør og sukker. Skill eggene. Pisk eggeplommene inn i smørkremen. Tilsett revet sitronskall fra begge sitronene. Sikt i det tørre og bland godt. Press saften fra sitronene. Sett til side 3 ss sitronsaft til glasuren og rør resten (ca 1 dl) av saften inn i deigen Pisk eggehvitene stive og vend inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 40 minutter, til den er gjennomstekt.

Avkjøl kaken helt. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Rør sammen melisglasur og smør forsiktig over den kalde kaken. Sett kaken i kjøleskapet til melisglasuren har stivnet.

Tips

Vær nøye med rekkefølgen når du blander sammen ingrediensene til deigen. Tilsetter du sitronsaften før hvetemelet er det fare for at deigen kommer til å skille seg.

Husk å sile vekk fruktkjøttet fra sitronsaften som du bruker i glasuren.

Det varierer jo hvor saftige sitroner er, så har gjerne noen ekstra for hånden. Du trenger 1 dl presset sitronsaft til kakerøren og 2-3 spiseskjeer til glasuren.

Sitronkaken holder seg myk i flere dager hvis den pakkes godt inn i plast. Den kan også fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sitronkake