# Mor Monsen (liten langpanne)




### Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 250 g sukker
♥ 6 egg
♥ 0,5 sitron, revet skall
♥ 250 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Pynt:
♥ 100 g korinter
♥ 50 g mandelflak (uten skall)
♥ 50 g perlesukker

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig og lys smørkrem. Skill eggene. Tilsett en eggeplomme om gangen i smørkremen og pisk godt imellom hver. Riv skallet fint av sitronen og rør inn. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og bland inn så du får en tykk deig. Pisk eggehvitene stive og vend dem forsiktig inn i deigen. Ikke rør mer enn nødvendig for at deigen skal bli godt blandet.

Fordel deigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Strø over korinter, lett knuste mandelflak og perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 30–35 minutter.

Avkjøl kaken helt i formen. Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær kaken opp i snipper eller i firkanter.

**Tips**

♥ Du kan bruke skåldede, hakkede mandler i stedet for mandelflak.

♥ Ikke overdriv mengden med sitronskall. Kaken skal ikke bli syrlig, men bare få en mild smak av sitron.

♥ Kaken er kjempefin å fryse.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mor-monsen-liten-langpanne