Sitronkake i langpanne



Ingredienser

6 egg
6 dl sukker
250 g smør
1 dl melk
11 dl hvetemel
4 ts bakepulver
2 dl sitronsaft (se tips)

Glasur:
6 dl melis (gjerne gul melis med sitronsmak)
ca 4 ss sitronsaft

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen over i en stor bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret. Sikt sammen det tørre. Ha det tørre i eggedosisen vekselsvis med smørmelken. Bland til slutt i sitronsaften. Rør til deigen er jevn og klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter, til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen melisglasuren og smør glasuren over den kalde kaken. La kaken stå til glasuren har stivnet. Del kaken i passe store firkanter.

Tips

Bruk gjerne ferdig presset sitronsaft på flaske til denne kaken - det er enkelt og praktisk. Du kan selvfølgelig også presse saften av friske sitroner. Husk da å sile vekk alle stenene.

Kaken er kjempefin å fryse, også med glasur.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sitronkake-i-langpanne