Lemon Curd Cake (Engelsk sitronkake med sitronkrem)



Ingredienser

Kakebunn:
175 g smør
175 g sukker
2 egg (store)
2 ts bakepulver
175 g hvetemel
revet skall av 1 sitron
1 ss presset sitronsaft

Lemon Curd:
75 g sukker
skall og saft fra 1 stor sitron
2 egg (medium)
50 g usaltet smør

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen bakepulver og hvetemel og bland inn i deigen. Rør inn revet sitronskall og sitronsaft til slutt.

Ha deigen i en liten rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i 35 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Til sitronfyllet has sukker, revet sitronskall og presset sitronsaft i en liten kjele. Bland inn lettpiskede egg. Varm opp blandingen under stadig omrøring til den tykner i konsistensen. Ta kjelen av platen og rør inn smøret i små klatter. Avkjøl kremen til den er helt kald.

Del kaken i to bunner. Ha sitronkremen på den nederste kakebunnen. Dekk med den andre kakebunnen og sikt over melis til pynt.

Tips

Kaken er holdbar dersom den oppbevares kjølig og pakkes godt inn i plast. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lemon-curd-cake-engelsk-sitronkake-med-sitronkrem