Kake med sitronkrem (Lemon Curd)



Ingredienser

Sukkerbrød:
♥ 5 egg
♥ 150 g sukker
♥ 150 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Sitronkrem (Lemon Curd):
♥ 8 eggeplommer
♥ 300 g sukker
♥ 2 dl presset sitronsaft (se tips)
♥ revet skall av 4 sitroner
♥ 200 g smør

Pynt:
♥ 2 dl kremfløte
♥ 100 g mandelflak
♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Sukkerbrød:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis.

Sikt mel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca. 30–35 minutter (sjekk med kakenål at

kaken er gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken helt i formen.

Sitronkrem (Lemon Curd):
Start gjerne dagen i forveien med å lage klar sitronkremen.

Ha eggeplommer, sukker, sitronjuice og sitronskall i en metallbolle (eller solid glassbolle som tåler varme) og sett over en kjele med kokende vann. Bollen må være større enn kjelen, slik at den ikke kommer i kontakt med det varme vannet, kun dampen.

Varm opp sitronkremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør inn mykt smør i klatter. Visp godt slik at smøret blander seg godt inn i kremen.

Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er helt kald og helst til dagen etter.

Fyll og pynt:
Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del i tre bunner.

Legg den nederste kakebunnen på et fat. Smør på halvparten av sitronkremen. Legg på den andre kakebunnen. Smør på den andre halvdelen av sitronkremen. Legg på den øverste kakebunnen.

Pisk kremfløte til krem og smør kremen langsmed kanten av kaken. Klem mandelflak langsmed kanten av kaken slik at de fester seg til fløtekremen.

Sikt melis over kaken til slutt.

Tips

♥ Sitroner varierer i størrelse, men du trenger som regel 4 sitroner for å få 2 dl presset sitronsaft.

♥ Jeg anbefaler å lage sitronkremen dagen før, så kan den stå i kjøleskapet over natten. Fordel gjerne kremen i to skåler, så stivner den bedre i kjøleskapet. Du kan alternativt lage halv porsjon sitronkrem om gangen, så har du bedre kontroll på kokeprosessen.

♥ Å lage sitronkremen over vannbad er det tryggeste, men hvis du følger nøye med og vipser hele tiden, går det også greit å lage den direkte i en kjele som settes på kokeplaten.

♥ Sukkerbrødet kan også bakes dagen i forveien, men husk da å pakke det godt inn i plast så det holder seg saftig.

♥ Ønsker du sterkere sitronsmak på kaken, kan du dynke kakebunnene med litt presset sitronsaft.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kake-med-sitronkrem-lemon-curd