Earl Grey-kake med vanilje og sitron

Ingredienser



♥ 2,5 dl helmelk
♥ 1 ts vaniljepasta
♥ 5 poser Earl Grey-te
♥ 200 g smør
♥ 300 g sukker
♥ 3 egg
♥ revet skall av 1 sitron
♥ 300 g hvetemel
♥ 2,5 ts bakepulver

Sitronsirup:
♥ presset saft av 1 sitron
♥ 0,5 dl vann
♥ 50 g sukker

Hvit sjokoladekrem:
♥ 200 g smør
♥ 250 g melis
♥ 200 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Ha melk og vaniljepasta i en liten kjele. Gi melken et oppkok og ta kjelen av platen. Legg teposene i den varme melken og sett lokk på kjelen. La teen trekke i melken i minst 30 minutter (gjerne lenger hvis du ønsker sterkere smak av te). Press melken godt ut av teposene slik at mest mulig av ekstrakt fra teen kommer med.

Pisk mykt smør og sukker godt sammen. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert, til du får en luftig smørkrem. Vend inn revet sitronskall. Sikt mel og bakepulver. Ha det tørre og melken vekselsvis i smørkremen og bland godt. Fordel deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180 °C i 40-45 minutter.

Ha sitronsaft, vann og sukker i en liten kjele. Gi blandingen et oppkok slik at sukkeret løser seg opp. Stikk hull i kaken med en kakepinne eller lignende og hell over den varme sitronlaken. La kaken stå i ca 1 time slik at sirupen trekker godt inn i kaken før du tar kaken ut av formen og setter på et fat.

Til kremen piskes mykt smør og melis til en lys og luftig smørkrem. Smelt den hvite sjokoladen (dette gjøres over vannbad eller i mikroen) og pisk den smeltede sjokoladen inn i smørkremen.

Smør kremen over kaken i et jevnt lag. Pynt kaken etter ønske, for eksempel med litt høvlet, hvit sjokolade, revet sitronskall og sukkerblomster.

Tips

♥ Earl Grey-te er sort te som er smaksatt med ekstrakt fra skallet til sitrusfrukten bergamott, som er en syrlig appelsinvariant.

♥ Kaken holder seg myk og god i flere dager. Bare husk å pakke den godt inn i plast. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/earl-grey-kake-med-vanilje-og-sitron