Det søte liv...

Italienske sitronkaker med ricotta



Ingredienser

♥ 100 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 250 g ricotta
♥ revet skall av 1 sitron
♥ 2 egg
♥ 200 g hvetemel
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver

Glasur:
♥ 300 g melis
♥ 2 ss sitronsaft
♥ 1 ss vann

Pynt:
♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk mykt, romtemperert smør og sukker godt sammen. Bland inn ricotta og fint revet sitronskall. Ha i ett egg om gangen, og pisk godt mellom hvert. Sikt mel sammen med vaniljesukker og bakepulver. Vend dette inn og rør til du får en jevn deig.

Form runde kaker ved hjelp av to spiseskjeer som settes på bakepapirdekkede stekeplater. Beregn god avstand mellom kakene fordi de flyter noe utover under stekingen.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 12–15 minutter. Kakene skal være lyse i fargen også etter at de er gjennomstekte. Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde.

Rør sammen melis, sitronsaft og vann til en melisglasur. Tilpass mengden melis og vann slik at glasuren blir passe tykk.

Smør glasur på hver kake og pynt med kakestrøssel. La kakene stå på rist til glasuren har stivnet.

Tips

♥ Disse kakene kan gjerne oppbevares i fryseren, men dekorer dem helst med glasur og pynt på serveringsdagen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/italienske-sitronkaker-med-ricotta