Sitronkake med valmuefrø i langpanne



Ingredienser

Sitronkake:
♥ 300 g smør
♥ 300 g sukker
♥ 6 egg
♥ 1 dl crème fraîche (se tips)
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 3 ts bakepulver
♥ 3 ss valmuefrø
♥ 300 g hvetemel
♥ revet skall av 3 sitroner (se tips)
♥ 0,5 dl presset sitronsaft (se tips)

Sitronlake:
♥ 0,5 dl presset sitronsaft (se tips)
♥ 50 g sukker

Melisglasur (se tips):
♥ 500 g melis
♥ 0,5 dl presset sitronsaft (se tips)
♥ ca. 1 dl vann (se tips)

Pynt:
♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Sitronkake:
Pisk mykt, romtemperert smør og sukker til en luftig smørkrem. Pisk inn eggene ett om gangen (ikke bli bekymret dersom smørkremen skiller seg litt på dette stadiet, dette ordner seg igjen når du blander inn hvetemelet). Rør inn crème fraîche.

Bland hvetemelet med vaniljesukker, bakepulver og valmuefrø. Vend dette inn i smørkremen, og rør til deigen blir jevn og klumpfri. Bland inn sitronsaft og fint revet sitronskall.

Fordel deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Jevn til overflaten.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter (sjekk at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen). La kaken avkjøles i formen.

Sitronlake:
Ha presset sitronsaft og sukker i en liten kjele. Varm opp blandingen så sukkeret smelter.

Lag masse små hull i den stekte sitronkaken med en gaffel. Hell over varm sitronlake. Sett kaken i kjøleskapet i et par timer slik at sitronlaken trekker godt inn i kaken.

Sitronglasur:
Ha melis i en bolle. Tilsett sitronsaft, og deretter litt og litt vann, til du får en passe tykk melisglasur (se tips).

Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Bre glasuren over kaken og dryss over litt kakestrøssel til pynt.

Del kaken i firkanter.

Tips

♥ Crème fraîche kan byttes ut med seterrømme.

♥ Hvor mange sitroner du trenger for å lage denne kaken, avhenger av hvor store og hvor saftige de er. Vanligvis tilsvarer 0,5 dl presset saft fra 1 stor sitron. Bruk helst økologiske sitroner så unngår du sprøytemidler i skallet. Hvis du ikke har det, vær i hvert fall da nøye med å vaske sitronene godt før du river skallet.

♥ Tilpass vannmengden i melisglasuren så du får en passe tykk glasur. Dersom du i stedet ønsker å dekke kaken med ostekrem, kan du piske sammen følgende ingredienser:

OSTEKREM:
400 g kremost
200 g smør (mykt)
200 g melis
1 ts vaniljepasta eller -ekstrakt
revet skall av 1 sitron

♥ Kaken holder seg saftig i flere dager. Pakk den inn i plast og oppbevar den gjerne kjølig på kvelden, men det er ikke noe problem å ha kaken i mange timer i romtemperatur. Kaken er fin å fryse, også med glasur (eller ostekrem).

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

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