Sitronkake med blåbær



Ingredienser

Sitronkake med blåbær:
♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 3 egg
♥ 200 g hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 1,5 ts vaniljesukker
♥ 0,5 dl friskpresset sitronsaft
♥ 200 g friske, store blåbær (se tips)

Dynking:
♥ 0,5 dl friskpresset sitronsaft
♥ 2 ss melis

Glasur:
♥ 5 dl melis
♥ 0,5 dl friskpresset sitronsaft
♥ 1 ss melk (se tips)

Pynt:
♥ 150 g friske, store blåbær (se tips)

Fremgangsmåte

Sitronkake med blåbær:
Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt

mellom hvert egg.

Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker og bland dette deretter inn i smørkremen. Vend inn presset sitronsaft og deretter blåbærene (se tips).

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 25 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt.

Dynking:
Rør sammen presset sitronsaft og melis.

Prikk hull i den nystekte kaken med en gaffel. Øs sitronlaken over kaken slik at den trekker inn i kaken.

La kaken avkjøles i formen til den er helt kald.

Glasering:
Når kaken er helt kald, tas den ut av formen og flyttes over på et fat.

Rør sammen melis, presset sitronsaft og melk til en tykk melisglasur. Smør glasuren over kaken.

Pynt med masse blåbær. Sett kaken kjølig i ca. 30 minutter slik at glasuren stivner.

Tips

♥ I denne kaken anbefaler jeg at du bruker store, friske blåbær for å få en lys sitronkake med blåbærpartier inni, uten at hele kaken tar farge. Dersom du bruker små skogsblåbær, vil de avgi mer farge og gjøre kaken mye mer blå inni. Av samme grunn bør du være forsiktig når du vender blåbærene inn i deigen med en slikkepott, slik at bærene ikke blir knust.

♥ Du trenger 1,5 dl friskpresset sitronsaft til denne kaken. Det pleier å holde med 3 sitroner for å få det, men det kan være greit å ha en ekstra i bakhånd.

♥ Tilpass mengden melk i melisglasuren og dropp den eventuelt helt hvis du synes at det ikke trengs. Glasuren skal bli tykk, men flytende nok til at den legger seg pent oppå kaken.

♥ Merk også at melisglasuren blir temmelig syrlig med 0,5 dl sitronsaft, så dersom du ønsker mildere sitronsmak, kan du bruke bare 0,25 dl sitronsaft (ca. 2

spiseskjeer) og resten melk til passe tykk melisglasur.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sitronkake-med-blabaer