Sitronkake med ostekrem



Ingredienser

Sitronkake:
♥ 150 g smør
♥ 3 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 1 sitron (revet skall og 0,5 dl presset saft)
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 2 ts bakepulver

Sitronostekrem:
♥ 200 g kremost
♥ 50 g smør
♥ 1 sitron (revet skall og 0,5 dl presset saft)
♥ 500 g melis

Pynt:
♥ litt revet sitronskall

Fremgangsmåte

Sitronkake:
Smelt smøret. Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Vend inn det smeltede smøret.

Tilsett fint revet sitronskall og 0,5 dl presset sitronsaft.

Sikt mel og bakepulver og vend inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 25 minutter (se tips).

Avkjøl kaken i formen (helst over natten i kjøleskapet, se tips).

Sitronostekrem:
Ha kremost, romtemperert smør, fint revet sitronskall og 0,5 dl presset sitronsaft i en bolle. Tilsett melis.

Pisk dette raskt sammen. Dette skal bli en tykk og deilig ostekrem.

Pynt:
Ta kaken ut av formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et kakefat.

Fordel ostekremen over kaken i et tykt lag.

Dryss over litt fint revet sitronskall som pynt.

Tips

♥ Det er meningen at denne sitronkaken skal bli bløt og kladdete i konsistensen. Dette er med andre ord ikke en luftig type sitronkake, men mer en sitronkake som ligner en konfektkake. Kaken bør avkjøles i kjøleskapet over natten før den tas ut av formen. Kaken blir da fast nok til at den lett kan tas ut av formen og flyttes over på et fat uten at den går i stykker.

♥ Jeg har skrevet at du trenger 1 sitron til både kaken og ostekremen. Det varierer litt hvor mye sitronsaft man får ut av 1 sitron. Mål opp mengden sitronsaft slik at du ikke tilsetter mer enn 0,5 dl i kake og krem, ellers vil det påvirke konsistensen.

♥ Jeg har her brukt en stor porsjon sitronostekrem, så vær forberedt på mye krem! □□ Du kan enkelt halvere oppskriften på ostekremen dersom du ønsker et tynnere lag.

♥ Sitronkaken er holdbar i kjøleskapet i flere dager. Legg litt plast over kaken slik at ostekremen ikke blir tørr i kantene. Kaken kan også fryses, både med og uten ostekrem.

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

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