Sitronkake med bringebær



Ingredienser

♥ 2 egg
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl lettrømme
♥ 1 dl rapsolje (eller annen nøytral olje)
♥ revet skall av 1 sitron
♥ 3 ss presset sitronsaft
♥ 200 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 0,5 ts natron
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 200 g bringebær
♥ 2 ss hvetemel

Glasur:
♥ 2 dl melis
♥ 1 ss presset sitronsaft
♥ 1 ss melk

Fremgangsmåte

Ha egg, sukker, rømme, olje, sitronskall og presset sitronsaft i en bolle.

Ha 200 gram mel, bakepulver, natron og vaniljesukker i en annen bolle. Bland det tørre godt sammen.

Finn frem bringebærene. Sett til side 40 gram av bringebærene. Vend resterende 160 gram av bringebærene sammen med 2 ss hvetemel (dette forhindrer at bringebærene synker til bunns kaken under stekingen).

Visp eggeblandingen raskt sammen med en ballongvisp. Vend inn melblandingen med en slikkepott så du får en jevn og klumpfri deig. Vend deretter inn de melete bringebærene (ikke rør mer enn nødvendig i deigen, se tips).

Ha deigen i en liten brødform (som rommer 1 liter) som er kledd med bakepapir. Legg et par bringebær på toppen (resten av bringebærene sparer du til pynt).

Stek kaken midt i ovnen 175°C i ca. 50 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt (sjekk dette med kakenål før du tar kaken ut av ovnen).

La kaken avkjøles i formen til den er helt kald. Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv, hvelv den ut av formen og flytt den over på et fat.

Rør sammen melis, presset sitronsaft og melk til en tykk melisglasur. Smør glasuren over kaken. Sett kaken kjølig i ca. 30 minutter slik at glasuren stivner.

Pynt kaken med noen halve bringebær før servering.

Tips

♥ Jeg anbefaler å bruke friske bringebær til denne kaken. Dersom du likevel bruker frosne bringebær, trenger de ikke å tines før du vender dem inn i deigen.

♥ Rør minst mulig i deigen for å få den blandet. Det sikrer at kaken blir myk og saftig og ikke tung og kompakt.

♥ 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.

♥ Sitronkaken holder seg god i flere dager. Pakk den inn i plast og oppbevar kjølig. Den kan også fryses (men da uten bringebær på toppen).

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

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