



Sitronkladdkake

Ingredients

- ♥ 3 egg
- ♥ 4,5 dl sukker
- ♥ 200 g smør
- ♥ 1,5 dl sitronsaft
- ♥ revet skall av 2 sitroner
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 3 dl hvetemel

Pynt:

- ♥ melisdryss



Instructions

Pisk egg og sukker sammen med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis).

Smelt og avkjøl smøret. Bland smøret inn i deigen sammen med de øvrige ingrediensene og rør deigen jevn og klumpfri.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 35-40 min (avhengig av hvor bløt du liker kaken). Kaken skal være gjennomstekt i kantene, men fortsatt bløt og ustekt i midten. Avkjøl kaken i formen før du tar den ut og fjerner bakepapiret.

Sett kaken på et kakefat og sikt over litt melis.

Tips

♥ 1,5 dl sitronsaft tilsvarer presset saft fra to mellomstore sitroner. Siden sitronene jo varierer i størrelse, kan det være greit å måle nøyaktig mengde.

♥ Sitronsaft kan byttes ut med presset appelsinsaft og revet sitronskall med revet appelsinskall for å lage en [Appelsinkladdkake](#).

♥ Det er viktig at kaken får stå kaldt før du skjærer i den. Kaken kan gjerne stå i kjøleskapet over natten før du tar den ut av formen. Kaken stivner i konsistensen når den er kald.

♥ Server kaken romtemperert hvis du liker at den har en bløt og klissete kjerne.

♥ Vaniljeis eller pisket krem er nydelig ved siden av.

♥ Se også [Sitronkladdkake med valmuefrø](#).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22302>