



## Limekake med sjokoladebiter

### Ingredienser

250 g smør  
250 g sukker  
4 egg  
1 ts bakepulver  
250 g hvetemel  
2 ss presset limesaft  
2 ts revet limeskall  
50 g hvit sjokolade  
50 g melkesjokolade



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel og bakepulver og bland inn i deigen sammen med limesaft og limeskall. Rør i fint hakket sjokolade til slutt.

Ha deigen i en smurt brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 1 time. Sjekk med en kakenål om kaken er helt gjennomstekt i midten, for det kan hende at den trenger 15 min til. Dekk til kaken med et stykke matpapir på slutten av steketiden dersom du synes at den begynner å bli for mørk på toppen.

Avkjøl kaken en stund i formen før den løsnes fra formen med en skarp kniv og hvelves ut. Fjern bakepapiret og sett kaken på et fat.

### Tips

Kaken er kjempefin å fryse!

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/limekake-med-sjokoladebiter>