Tyrkisk sitronkake



Ingredienser

125 g smør
4 egg
2,5 dl sukker
5 dl yoghurt naturell (se tips)
skall av 1 sitron
8 dl hvetemel (se tips)
5 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker

Dynking:
2 dl vann
1,5 dl sitronsaft (se tips)
2 dl sukker

Pynt:
3 dl melis
2 ss sitronsaft

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Visp sammen egg og sukker med en stålvisp (ikke pisk eggedosis). Rør inn revet sitronskall og yoghurten. Sikt sammen det tørre og bland inn i deigen vekselsvis med smøret. Bruk stålvisp, slik at alle klumper fjernes.

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 1 time (sjekk med kakenål etter 50 min).

Kok vann, sitronsaft og sukker til lake (tar ca 5-10 min).

Løsne den lunkne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Prikk hull i kaken (bruk en stor gaffel, en strikkepinne e.l.). Øs laken over kaken med en spiseskje litt og litt. Bruk god tid, og la laken få synke inn i kaken før du øser over mer. Sett kaken i kjøleskapet til den er helt kald.

Rør sammen melis og sitronsaft til du får en passe tykk glasur. Ha glasuren i en liten plastikpose eller kremmerhus av matpapir. Klipp et lite hull og ringle melisglasuren over den kalde kaken. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Tips

♥ Oppskriften med 8 dl hvetemel er beregnet på at man bruker vanlig yoghurt naturell. Du kan også bruke tykk, gresk/tyrkisk yoghurt, men da kan du redusere melmengden til 6 dl.

♥ Du kan bruke presset saft av 2-3 sitroner eller ferdig sitronsaft på flaske til laken.

♥ Kaken kan oppbevares noen dager i kjøleskapet. Den kan også fryses. Siden kaken er nokså stor kan det lønne seg å fryse ned halve kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/tyrkisk-sitronkake