Sitronkake fra Romania



Ingredienser

25 g gjær
2 dl melk
1 dl matolje
2 egg
2 sitroner
250 g sukker
250 g hvetemel

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Varm opp melken til den er lunken (37°C). Hell over gjæren og rør til gjæren har løst seg opp. Tilsett sammenpiskede egg, olje og sukker. Rør inn revet skall av begge sitronene og presset saft fra den ene. Rør til slutt i hvetemel (bruk en stålvisp for å fjerne alle klumper). Deigen skal være løs, omtrent som en formkakedeig i konsistensen.

Dekk til bakebollen med et kjøkkenhånkle og la deigen stå og heve lunt i 1,5 time. Rør den opp og hell den i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 50 min (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på passende fat og sikt over litt melis før servering.

Tips

Kaken er fin å fryse. Sikt over melis rett før servering, da ser kaken nystekt ut.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sitronkake-fra-romania