Sitronkake med rømme



Ingredienser

2 store egg
3 dl sukker
3 dl lettrømme
revet sitronskall
1 dl presset sitronsaft
4 dl hvetemel
2 ts bakepulver

Glasur:
3 dl melis
1-2 ss sitronsaft

Pynt:
gelétopper

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen, revet sitronskall og presset sitronsaft. Visp deretter inn bakepulver og hvetemelet.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 40-45 min (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt i midten).

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Rør sammen melis og sitronsaft til du får en glatt glasur. Bre glasuren over kaken og pynt med gelétopper.

Tips

1 dl presset sitronsaft tilsvarer 2 små eller 1 stor og saftig sitron.

Se også oppskrift på "Eksotisk rømmekake" og "Appelsinkake med rømme", som er samme type kake, men som er laget med tropisk juice/appelsinsaft i stedet for sitronsaft.

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no hvis du vil se stort bilde av denne kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sitronkake-med-romme