Lemon Squares (Sitronruter)



Ingredienser

Mørdeigsbunn:
185 g hvetemel
60 g melis
180 g smør

Sitronkrem:
6 egg
450 g sukker
2,5 dl presset sitronsaft
2 ts revet sitronskall
60 g hvetemel

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Bland sammen ingrediensene til mørdeigen. Har du food processor, kan du ha alle ingrediensene i på en gang, og la maskinen gå til deigen samler seg. Det går da fint å bruke kjøleskapskaldt smør som deles opp i mindre biter. Har du ikke food processor, blander du først mel og melis sammen og deretter smuldre i romtemperert smør.

Press mørdeigen ut i bunnen på en bakepapirkledd, liten langpanne (ca 20x30 cm). Stek mørdeigsbunnen midt i ovnen ved 160°C i 25 min, eller til den er gylden.

Til sitronkremen piskes egg og sukker sammen til luftig eggedosis. Pisk inn sitronsaft og sitronskall (se tips) og til slutt hvetemelet, til alt er godt blandet. Hell blandingen over mørdeigsbunnen i formen. Stek videre midt i ovnen ved 160°C i ca 45 min til. Sitronkremen skal da være stivnet (se tips). Slå av ovnen og la kaken stå i ettervarmen til ovnen er helt kald.

Avkjøl kaken helt i formen, og gjerne over natten i kjøleskapet (se tips). Løft kaken forsiktig ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær kaken opp i passe store firkanter. Sikt melis over kakestykkene før servering.

Tips

2,5 dl presset sitronsaft tilsvarer ca 4 sitroner, men antallet avhenger av hvor store og saftige sitronene er.

Kaken skal forbli noenlunde lys på toppen. Dekk over kaken med et stykke bakepapir eller aluminiumsfolie de siste 15 min, dersom du synes den begynner å bli mørk på toppen.

Det gir best resultat dersom du lar kaken stå i formen i kjøleskapet over natten. Da er du garantert at sitronfyllet har satt seg skikkelig og at kaken blir lett å dele. Kaken blir dessuten mye lettere å få ut av formen.

"Lemon Squares" egner seg ypperlig til å fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/lemon-squares-sitronruter