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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/limekake-med-sjokoladebiter