Sitronkake med valmuefrø (Lemon Poppy Seed Cake)



Ingredienser

200 g smør
4,5 dl sukker
4 egg
1 ss revet sitronskall (se tips)
1 dl sitronsaft (se tips)
7 dl hvetemel
2 ts bakepulver
0,5 dl valmuefrø
1 dl melk

Sitronsirup:
1 dl presset sitronsaft (se tips)
2 dl sukker

Sitronglasur (kan sløyfes):
5 dl melis
presset saft av 1 sitron (se tips)
litt vann

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør inn revet sitronskall og sitronsaft.

Bland hvetemelet med bakepulver og valmuefrø. Vend det tørre inn i smørkremen vekselsvis med melken.

Ha deigen i en godt smurt og strødd formkakeform med hull i midten (som rommer ca 2 liter). Jevn til overflaten. Stek kaken midt i ovnen ved 165°C i 60-75 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Lag imens sitronsirupen: Ha presset sitronsaft og sukker i en kjele. Varm opp til sukkeret har løst seg opp.

Prikk den stekte kaken med en tannpirker eller kakenål. Hell sirupen over den varme kaken straks etter at den er tatt ut av ovnen. La kaken stå i formen i 10 minutter og la sirupen trekke godt inn i kaken. Hvelv kaken så ut av formen og la den bli helt avkjølt.

Bland sammen melis og sitronsaft til en tykk melisglasur. Juster tykkelsen på glasuren med litt vann, til glasuren får passe konsistens.

Sett kaken på et kakefat og ringle over glasuren. La kaken stå i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Tips

Du kan bruke ferskpresset sitronsaft eller sitronsaft på flaske. Bruker du ferske sitroner, bør du beregne ca 5-6 sitroner for å få nok sitronsaft til både kaken, sitronsirupen og glasuren, men det varierer jo hvor saftige sitroner er, så ha eventuelt et par ekstra for hånden.

Til melisglasuren kan det være greit å bruke en blanding sitronsaft og vann, ellers kan glasuren bli litt for syrlig.

Kaken oppbevares innpakket i plast, slik at den holder seg myk. Den kan fryses, men da helst uten melisglasuren.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sitronkake-med-valmuefro-lemon-poppy-seed-cake