Lemon Drizzle Cake (Engelsk sitronkake med sitronlake)



Ingredienser

225 g smør
225 g sukker
4 store egg
revet skall av 3 sitroner
4 ss presset sitronsaft
1 ts bakepulver
225 g hvetemel

Sitronlake:
resten av saften fra de 3 sitronene
2,5 dl melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Riv skallet av sitronene og bland inn i smørkremen. Press saften ut av sitronene og tilsett 4 ss i deigen (se tips). Sikt mel og bakepulver og bland i til slutt til en jevn og klumpfri deig.

Ha deigen i en brødform (2 liter) som er sprayet med formfett og som har bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 50 min (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt). Dekk til kaken under steketiden dersom du synes at blir for mørk på toppen.

Mens kaken steker blander du resten av sitronsaften med melis til en tynn melisglasur (se tips).

Når kaken er ferdigstekt og tas ut av ovnen, prikkes den litt med en gaffel. Øs deretter over sitronglasuren, litt og litt til alt er brukt opp. Sett formen med kaken i kjøleskapet i et par timer (eller over natten).

Ta kaken ut av formen og dra bakepapiret av undersiden. Sett kaken på et passende fat. Skjær kaken i tykke skiver og NYT SMAKEN!

Tips

Merk at deigen pleier å skille seg når du tilsetter sitronskall og sitronsaft i smørkremen. Dette jevner seg ut igjen når du blander i melet!

Det kan lønne seg å varme opp sitronsaften med melisen til å ha oppå kaken litt i mikroen, så alle melisklumpene fjernes. Når laken er litt varm, trenger den dessuten enda bedre inn i kaken.

"Lemon Drizzle Cake" oppbevares godt innpakket i plast så kaken holder seg myk. Den egner seg godt til frysing.

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/lemon-drizzle-cake-engelsk-sitronkake-med-sitronlake