Sitronkladdkake



Ingredienser

♥ 3 egg
♥ 4,5 dl sukker
♥ 200 g smør
♥ 1,5 dl sitronsaft
♥ revet skall av 2 sitroner
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 3 dl hvetemel

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis).

Smelt og avkjøl smøret. Bland smøret inn i deigen sammen med de øvrige ingrediensene og rør deigen jevn og klumpfri.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 35-40 min (avhengig av hvor bløt du liker kaken). Kaken skal være gjennomstekt i kantene, men fortsatt bløt og ustekt i midten. Avkjøl kaken i formen før du tar den ut og fjerner bakepapiret.

Sett kaken på et kakefat og sikt over litt melis.

Tips

♥ 1,5 dl sitronsaft tilsvarer presset saft fra to mellomstore sitroner. Siden sitronene jo varierer i størrelse, kan det være greit å måle nøyaktig mengde.

♥ Sitronsaft kan byttes ut med presset appelsinsaft og revet sitronskall med revet appelsinskall for å lage en **Appelsinkladdkake**.

♥ Det er viktig at kaken får stå kaldt før du skjærer i den. Kaken kan gjerne stå i kjøleskapet over natten før du tar den ut av formen. Kaken stivner i konsistensen når den er kald.

♥ Server kaken romtemperert hvis du liker at den har en bløt og klissete kjerne.

♥ Vaniljeis eller pisket krem er nydelig ved siden av.

♥ Se også **Sitronkladdkake med valmuefrø**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sitronkladdkake