# Det søte liv...

## Lemonies




### Ingredienser

♥ 3 egg
♥ 3,5 dl sukker
♥ 2 ss revet sitronskall
♥ 175 g smør
♥ 0,75 dl presset sitronsaft
♥ 1,5 ts vaniljeekstrakt
♥ 3,5 dl hvetemel

Glasur:
♥ 5 dl melis
♥ ca 3 ss presset sitronsaft (se tips)

### Fremgangsmåte

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

Riv sitronskallet fint (se tips) og bland i. Rør så i smeltet smør, sitronsaft, vaniljeekstrakt og til slutt hvetemelet.

Fordel deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20-25 minutter. Avkjøl kaken i formen.

Rør sammen melis og sitronsaft. Tilpass mengden sitronsaft så du får passe tykk glasur, det kan godt hende at du trenger noe mer saft enn 3 spiseskjeer. Liker du ikke altfor sterk sitronsmak på kaken, kan du bruke vann i stedet (se tips). Fordel glasuren over den kalde kaken i formen.

Sett formen så i kjøleskapet over natten.

Dagen etter er kaken stivnet i konsistensen. Løft kaken ut av formen  ved å ta tak i bakepapiret. Del den deretter opp i små firkanter med en skarp kniv.

### Tips

♥ Når du river sitronskall, er det viktig å kun få med det gule skallet. Det hvite under skallet gir bitter smak. Bruk helst økologiske sitroner så du unngår sprøytemidler fra sitronskallet.

♥ Det er viktig å ikke oversteke kaken. Den skal fortsatt være litt myk i konsistensen. Når kaken får avkjølt over natten, stivner den til og blir fastere.

♥ Det er viktig å la kaken avkjøles før du heller over sitronglasuren, ellers trekker bare hele glasuren ned i kaken. Det er også viktig at den glaserte kaken får stå i kjøleskapet over natten før du tar kaken ut av formen. Da får den fastere konsistens og blir lett å løfte ut av formen og dele opp i firkanter. Lar du så kakestykkene ligge på kakefatet i romtemperatur en stund, blir de myke og deilige!

♥ Merk at det er temmelig sterk sitronsmak på denne kaken! Jeg elsker det, men jeg vet at mange kan synes at det blir for sterkt. Vil du ha mildere sitronsmak, kan du bytte ut sitronsaften i glasuren med vann, eller bruke halvparten vann og halvparten sitronsaft.

♥ Lemonies er kjempefine å fryse og tiner raskt!

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lemonies