Det søte liv...

Sitronkake med bær



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 3 egg
♥ 200 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 sitroner

Glasur:
♥ 4 dl melis
♥ 2-3 ss sitronsaft

Pynt:
♥ friske bær

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til en luftig smørkrem. Skill eggene. Pisk eggeplommene inn i smørkremen. Tilsett revet sitronskall fra begge sitronene. Sikt i det tørre og bland godt. Press saften fra sitronene. Sett til side 3 ss sitronsaft til glasuren og rør resten (ca. 1 dl) av saften inn i deigen. Pisk eggehvitene stive og vend inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180 °C i 45 minutter. Avkjøl kaken helt før den løsnes fra formen og settes på et fat.

Rør sammen melis og sitronsaft til en melisglasur og smør glasuren forsiktig over den kalde kaken. Pynt med friske bær. Sett kaken i kjøleskapet til melisglasuren har stivnet.

Tips

♥ Sitronkaken kan gjerne lages dagen i forveien, men husk å pakke den godt inn i plast slik at den ikke blir tørr. Jeg foretrekker å pynte kaken med melisglasur og friske bær på serveringsdagen.

♥ Sitronkaken må være helt kald før du smører på melisglasuren, ellers kommer glasuren til å smelte inn i kaken.

♥ Husk at du bør bruke friske bær og ikke bær som har vært frosne. Tinte bær avgir nemlig bærsaft som ikke blir særlig fint oppå melisglasuren.

♥ Kaken holder god i et par dager (igjen husk å pakke den inn i plast), men bærene ser finest ut når de er helt ferske. Kaken kan fryses, men helst uten bærene på toppen, for de blir som sagt bløte ved tining.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sitronkake-med-baer