Sitronkake med crème fraîche

Ingredienser



♥ 250 g smør
♥ 300 g sukker
♥ 4 egg
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 400 g hvetemel
♥ 2 ss sitronsaft
♥ 2 ss fint revet sitronskall
♥ 2,5 dl crème fraîche

Glasur:
♥ 3-4 dl melis
♥ 1 ss sitronsaft
♥ 1-2 ss vann

Fremgangsmåte

Pisk mykt, romtemperert sukker sammen med sukkeret til blandingen blir lys og luftig. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg.

Sikt melet sammen med bakepulver og natron. Bland dette inn i deigen sammen med sitronsaft, sitronskall og crème fraîche. Ikke rør mer i deigen enn det som er nødvendig for at den skal bli jevnt blandet (se tips).

Finn frem en formkakeform som rommer 2,5 liter (se tips). Smør og mel formen (se tips). Ha deigen i formen og jevn godt til overflaten.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 160°C i ca 55-60 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

Avkjøl kaken noen minutter før du forsiktig løsner den fra formen i kantene med en liten, tynn kniv. Hvelv kaken deretter over på en rist og fjern formen. La kaken avkjøles til den blir helt kald.

Rør sammen melis, sitronsaft og vann til du får en passe tykke melisglasur. Hell glasuren over den kalde kaken mens den fortsatt står på risten. Når overflødig glasur har rent av kaken, kan den flyttes over på et kakefat.

Tips

♥ Ikke rør mer i deigen enn helt nødvendig etter at du har tilsett hvetemelet. Det forhindrer at kaken blir tung og kompakt i konsistensen. Rør helst rundt for hånd når melet tilsettes og ikke med elektrisk mikser for å få mest mulig luftig kake.

♥ Jeg brukte her som sagt en form fra Nordic Ware (Elegant Party Bundt), og den rommet 2,3 liter og da passet deigen helt perfekt til formen. Den hevet seg helt til toppen av kaken under stekingen, men uten å renne over. Andre formkakeformer kan selvsagt også brukes, men husk at formen bør romme 2,5 liter for at du skal være sikker på at deigen passer til formen.

♥ Kaken slipper lett ut av formen til Nordic Ware, men formen børes smøres og meles før du har i deigen. Dette gjør du ved å først smøre innsiden av formen med mykt smør eller spray den med formfett. Ha deretter et par spiseskjeer hvetemel i formen og vend godt rundt på formen slik at melet legger seg på innsiden av formen. Snu formen opp ned og bank ut overflødig mel. Så er formen klar til å fylles med kakedeigen!

♥ Denne sitronkaken holder seg som sagt myk i flere dager på grunn av crème fraîche i kakedeigen. Du kan alternativt bruke seterrømme. Kaken er også fin å fryse!

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

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