Sitronkake med kremost (Lemon Pound Cream Cheese Cake)



Ingredienser

♥ 300 g smør
♥ 3 ss revet sitronskall
♥ 200 g kremost
♥ 350 g sukker
♥ 5 egg
♥ 350 g hvetemel
♥ 1 dl presset sitronsaft

Glasur:
♥ 250 g melis
♥ 1 liten sitron

Fremgangsmåte

Pisk sammen romtemperert smør, sitronskall, kremost og sukker. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Bland i hvetemelet og til slutt sitronsaften.

Smør en brødform som rommer 2 liter og kle den med bakepapir. Fordel deigen jevnt utover i formen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 55–65 minutter (sjekk med en kakenål om kaken er helt gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen). Dekk til kaken med et stykke aluminiumsfolie på slutten av steketiden for å hindre at kaken blir for mørk på toppen.

Avkjøl den ferdigstekte kaken i formen til den er kald før du løsner og hvelver den ut av formen.

Rør sammen melis og saften fra en liten sitron til en glatt melisglasur og smør glasuren over kaken. La kaken stå kjølig slik at glasuren stivner.

Tips

♥ Denne sitronkaken skal ha en kompakt, men likevel veldig deilig konsistens. For å sikre at konsistensen blir riktig, er det viktig at du steker kaken akkurat passe lenge. Selvfølgelig lenge nok til at den blir gjennomstekt, men ikke så lenge at kaken blir tørr - for det er meningen at denne kaken skal bli veldig myk og saftig.

♥ Jeg bruker helt vanlig kremost naturell i denne kaken (slik som Philadelfia, ikke lettvariant).

♥ La kaken bli helt kald før du glaserer, ellers kommer melisglasuren til å smelte og renne av kaken.

♥ Til melisglasuren må du prøve deg frem med mengde sitronsaft og melis til du får en passe og temmelig tykk melisglasur. Noe av sitronsaften kan byttes ut med vann hvis du ønsker mildere sitronsmak.

♥ Kaken holder seg myk i mange dager bare den pakkes godt inn i plast. Kaken er helt super å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sitronkake-med-kremost-lemon-pound-cream-cheese-cake