Sitronkake med rosa bringebærkrem



Ingredienser

Sitronkake:
♥ 400 g sukker
♥ 5 ss finrevet sitronskall
♥ 125 g smør
♥ 1 dl nøytral olje
♥ 6 egg
♥ 1 dl presset sitronsaft
♥ 1 ss bakepulver
♥ 500 g hvetemel
♥ 3 dl kefir

Rosa bringebærkrem:
♥ 300 g frosne bringebær
♥ 150 g sukker
♥ 3 dl kremfløte

Pynt:
♥ 2 ss frysetørkede bringebær

Fremgangsmåte

Ha sukker og revet sitronskall i en bolle og gni sitronskallet godt inn slik at det fordeler seg fint i sukkeret. Tilsett romtemperert smør og olje og pisk blandingen sammen. Tilsett deretter eggene, ett om gangen, og pisk blandingen opp til en luftig smørkrem. Vend inn presset sitronsaft. Bland bakepulveret med hvetemelet og vend inn til slutt sammen med surmelken.

Fordel deigen utover i en bakepapirkledd, liten langpanne (ca. 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180 °C i ca. 30 minutter (sjekk at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen). La kaken avkjøles i langpannen til den er helt kald.

Til bringebærkremen tines bringebærene i en kjele. Tilsett 100 gram av sukkeret og gi bærene et raskt oppkok så sukkeret løser seg opp. Mos bærblandingen med en stavmikser og press den deretter igjennom en sikt slik at alle bringebærfrø fjernes. Mål opp 1,5 dl bringebærsaus som skal brukes til kremen og sett i kjøleskapet i minst 1 time.

Pisk kremfløten til myk krem sammen med resterende 50 gram av sukkeret. Når kremen begynner å tykne, tilsettes den kalde bringebærsausen. Pisk videre til kremen er fast i konsistensen.

Ta sitronkaken ut av formen. Bruk en stor brødkniv til å skjære av den mørke overflaten på toppen og langs sidene av kaken. Bre deretter bringebærkremen over kaken og pynt med tørket bringebærstrøssel. Del kaken i firkanter ved servering.

Tips

♥ Selve sitronkaken egner seg godt til frysing, men kaken bør helst serveres samme dag som den dekkes med bringebærkrem.

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

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