Sitronkake med rømme og honning



Ingredienser

♥ 3 egg
♥ 150 g sukker
♥ 150 g smør
♥ 1 dl seterrømme
♥ 250 g hvetemel
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ss revet sitronskall
♥ 0,5 dl presset sitronsaft

Honningsirup:
♥ 0,5 dl presset sitronsaft
♥ 0,5 dl vann (se tips)
♥ 0,5 dl honning

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis.

Smelt smøret. Bland smøret med rømmen og vend dette inn i eggedosisen.

Bland melet med vaniljesukker og bakepulver. Ha det tørre inn i eggedosisen og bland til du får en jevn og klumpfri deig.

Riv skallet og press saften av sitronen (se tips). Vend både revet sitronskall og presset sitronsaft forsiktig inn i deigen.

Ha deigen i en liten, smurt brødform som rommer 1 liter, og som er kledd med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 45-50 minutter, til kaken er gyllen og gjennomstekt.

Honningsirup:
Mens kaken steker, lager du honningsirupen ved å ha presset sitronsaft, vann og honning i en liten kjele. Varm opp blandingen og rør slik at honningen løser seg opp helt.

Når den ferdigstekte kaken er ute av ovnen, prikker du den godt med en pinne eller gaffel mens den fortsatt er i formen. Hell over den varme honningsirupen.

La kaken stå i romtemperatur og avkjøles helt til du ser at honningsirupen har trukket helt inn i kaken. Ta først da kaken ut av formen og del i skiver.

Tips

♥ Det varierer hvor saftige sitronene er, men vanligvis gir 1 presset sitron ca. 0,5 dl sitronsaft. Du trenger derfor minst 2 sitroner til denne kaken.

♥ Hvis du liker skikkelig sterk sitronsmak, kan du droppe vannet i honningsirupen og i stedet bruke 1 dl presset sitronsaft.

♥ Kaken holder seg saftig i flere dager. Oppbevares innpakket i plast. Kaken er også kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sitronkake-med-romme-og-honning