Dynket sitronkake



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 2 egg
♥ revet skall av 2 sitroner
♥ 200 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1,5 dl melk

Sitronsirup:
♥ 1 dl presset sitronsaft
♥ 150 g melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør inn revet sitronskall.

Sikt hvetemelet sammen med bakepulver og vaniljesukker. Bland det tørre i smørkremen sammen med melken. Ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen jevn (se tips).

Ha deigen i en liten brødform (som rommer 1 liter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

Sitronsirup:

Ha sitronsaft og melis i en liten kjele og gi blandingen et raskt oppkok. Ta kjelen av platen.

Prikk den varme, nystekte kaken med en pinne eller gaffel og hell deretter over den varme sitronsirupen.

La kaken stå i formen til sitronsirupen har trukket helt inn i kaken.

Løsne deretter kaken forsiktig fra formen. Server kaken i skiver.

Tips

♥ Ikke rør mer enn nødvendig etter at du har tilsatt melet. Da risikerer du at deigen blir seig, og da blir den ferdigstekte kaken tung og kompakt. Jeg pleier å røre for hånd med en slikkepott eller bare helt kort med elektrisk håndmikser.

♥ Til sitronsirupen bruker jeg 1 dl presset sitronsaft. Det tilsvarer saft fra 2-3 sitroner, avhengig av hvor saftige de er.

♥ I sitronsirupen kan du bytte ut melisen med 1 dl honning, hvis du foretrekker det.

♥ Sitronkaken oppbevares innpakket i plast så den holder seg myk. Den er også fin å fryse.

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

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