Gullkake med sitron (langpanne)



Ingredienser

♥ 300 g smør
♥ 300 g sukker
♥ 12 eggeplommer
♥ 500 g hvetemel
♥ 3 ts bakepulver
♥ 4 dl kremfløte
♥ revet skall av 2 sitroner
♥ 1 dl presset sitronsaft

Sitronglasur:
♥ 6 dl melis
♥ 4 ss presset sitronsaft
♥ ca. 2 ss vann

Pynt:
♥ tørket blomsterstrøssel
eller annen kakepynt

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og halvparten av sukkeret til smørkrem. Pisk eggeplommer og resten av sukkeret lyst og kremete. Bland smørkremen og eggedosis godt sammen.

Sikt sammen mel og bakepulver. Vend dette inn i deigen sammen med kremfløten. Vend til sist inn revet sitronskall og presset sitronsaft.

Fordel deigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i ca 30-40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

Avkjøl kaken til den er kald, og løft den deretter ut av formen.

Rør sammen ingrediensene til glasuren. Tilpass mengden vann til glasuren får en tykk konsistens.

Smør glasuren over kaken. Hvis du vil, så dryss over tørket blomsterstrøssel eller annen kakepynt du liker.

Tips

♥ Jeg har kjøpt tørket blomsterstrøssel i blomsterbutikk. Finnes også i noen butikker som selger kakepynt.

♥ Kaken holder seg saftig i flere dager dersom den pakkes godt inn i plast. Kakebitene er også veldig fine å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gullkake-med-sitron-langpanne