Sitronmåne (Dansk sitronkake)



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 250 g sukker
♥ 200 g ekte marsipan
♥ 4 egg
♥ 100 g mandelmel (se tips)
♥ 150 g hvetemel
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ revet skall av 2 sitroner (se tips)

Dynking:
♥ presset saft av 1 sitron
♥ 1 ss melis

Glasur:
♥ 350 g melis
♥ presset saft av 2 sitroner
♥ litt vann

Pynt:
♥ strimlet skall av 1 sitron (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Riv marsipanen på rivjern og pisk den litt og litt inn i smørkremen, slik at marsipanen fordeler seg fint i smørkremen.

Tilsett så ett egg om gangen, og pisk godt mellom hvert egg.

I en annen bolle blandes mandelmel, hvetemel, vaniljesukker og bakepulver godt sammen. Ha dette så i bollen med smørkremen og bland inn (ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen jevn og klumpfri). Vend til slutt inn fint revet sitronskall.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 160°C i ca. 50 minutter (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen).

Ta den ferdigstekte kaken ut av ovnen.

Løs opp melis i sitronsaften. Prikk den varme kaken med en gaffel og hell over den søte sitronsaften.

Sett kaken i kjøleskapet til den er helt kald før du tar kaken ut av formen og flytter kaken over på et fat.

Bland melis, sitronsaft og vann til en passe tykk melisglasur. Fordel glasuren over kaken og pynt med strimlet sitronskall.

Tips

♥ Du bruker 3 store sitroner til denne kaken. Bruk gjerne økologiske sitroner så du unngår sprøytemiddel i sitronskallet.

♥ Mandelmel fås kjøpt i de fleste, norske matbutikkene. Jeg bruker finmalt og lyst mandelmel (ikke fettredusert). Du kan alternativt male 100 g skåldede mandler i mandelkvern.

♥ Bruk såkalt "ekte marsipan" som har høyt mandelinnhold (lilla rull fra Odense). Den marsipanen gir best smak på kaken og tåler steking mye bedre enn figurmarsipan.

♥ For å beholde en lys farge bør kaken stekes på nokså lav varme, men da trenger kaken også nokså lang tid for å bli helt gjennomstekt. Sjekk derfor om kaken er helt gjennomstekt før du tar den ut av ovnen. Dersom du synes at kaken er i ferd med å bli for mørk på toppen uten at den er gjennomstekt, kan du dekke over kaken med et stykke aluminiumsfolie på slutten av steketiden.

♥ Dansk sitronmåne pyntes ofte med strimlet sitronskall. Jeg bruker da dette redskapet. Det går også fint å droppe sitronskallet eller pynte med kakestrøssel.

♥ Sitronkaken er fin å fryse!

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

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