Sitronkake med sjokoladekrem



Ingredienser

Sitronkake:
♥ 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 (se tips)

Lys sjokoladekrem:
♥ 250 g smør
♥ 400 g melis
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 3 ss kakao
♥ 2 ss kremfløte

Pynt:
♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Sitronkake:
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.

Avkjøl kaken før den løsnes fra formen og hvelves ut. Sett kaken på et fat.

Lys sjokoladekrem:
Pisk mykt, romtemperert smør, melis og vaniljeekstrakt til skikkelig lys og luftig smørkrem. Dette tar 3-4 minutter med elektrisk mikser.

Tilsett kakaopulver og kremfløte. Pisk kremen i 1 minutt til.

Smør sjokoladekremen over toppen og kantene på kaken i et tykt, jevnt lag. Dryss over kakestrøssel som pynt.

Tips

♥ Det varierer hvor saftige sitronene er, men vanligvis gir 1 presset sitron ca. 0,5 dl sitronsaft.

♥ Sitronkaken er fin å fryse, både med og uten sjokoladekrem.

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

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