Sitronblondies med hvit sjokolade og valmuefrø



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 250 g hvit sjokolade
♥ 4 egg
♥ 200 g sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 200 g hvetemel
♥ 1 sitron (se tips)
♥ 2 ss valmuefrø

Glasur:
♥ 200 g melis
♥ 1 sitron (se tips)

Pynt:
♥ finrevet sitronskall

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt, hvit sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker lett sammen med en ballongvisp (du trenger ikke å piske eggedosis).

Vend inn sjokoladesmøret.

Bland deretter inn vaniljeekstrakt og så hvetemelet.

Riv skallet og press saften ut av sitronen (det skal bli ca. 0,5 dl sitronsaft).

Vend dette inn i deigen. Rør inn valmuefrø til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Jevn til overflaten.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter. Kaken kan gjerne være litt bløt i midten når du tar den ut av ovnen.

La kaken avkjøles i formen til den er helt kald (se tips). Løft den så ut av formen ved å ta tak i bakepapiret.

Til glasuren blandes melis med presset saft fra 1 sitron. Juster eventuelt tykkelsen på glasuren med bittelitt vann i tillegg.

Smør glasuren over kaken i et jevnt lag. Dryss over revet sitronskall til pynt.

Del kaken i firkanter.

Tips

♥ Det er riktig at det ikke skal være bakepulver i denne oppskriften. Det at det ikke er bakepulver og det at egg og sukker bare skal blandes raskt sammen for hånd, gjør at deigen får en myk og litt kompakt konsistens, og det er slik denne kaken skal være. Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt.

♥ Bruk store, saftige sitroner. Det er meningen å tilsette ca. 0,5 dl presset sitronsaft i både kakedeigen og glasuren. Kjøp eventuelt et par sitroner ekstra siden det varierer hvor saftige de er. Bruk gjerne økologiske sitroner siden du skal bruke sitronskallet. Hvis du ikke har økologiske sitroner, bør du skylle dem godt i varm vann før du river av skallet.

♥ Vær nøye på å ikke steke kaken for lenge. Det er meningen at den skal være litt myk i midten.

♥ La kaken gjerne avkjøles i noen timer eller over natten i kjøleskapet før du tar den ut av formen. Kaken blir fastere i konsistensen ved avkjøling.

♥ Kakestykkene holder seg myke i flere dager om de oppbevares i plast. Også kjempefine å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sitronblondies-med-hvit-sjokolade-og-valmuefro