Sitronkake à la Starbucks (Lemon Loaf Cake)



Ingredienser

♥ 2 sitroner, revet skall (se tips)
♥ 200 g sukker
♥ 2 egg
♥ 250 g seterrømme
♥ 0,5 dl olje (nøytral smak, se tips)
♥ 60 g smør
♥ 0,5 dl presset sitronsaft
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 250 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 0,5 ts natron

Glasur:
♥ 250 g melis
♥ 2 ss presset sitronsaft
♥ 2 ss melk

Fremgangsmåte

Start med å rive sitronskallet fint av sitronene (det skal bli ca. 1 ss finrevet sitronskall, se tips). Ha sukkeret i en bolle og tilsett sitronskallet. Masser sitronskallet inn i sukkeret slik at det blander seg godt (dette får frem sitronsmaken i sitronskallet enda bedre).

Tilsett eggene og pisk dem godt sammen med sukkeret. Tilsett rømmen og pisk videre til blandingen blir luftig og kremete.

Bland inn olje og smeltet smør, og deretter presset sitronsaft og vaniljeekstrakt. Sikt hvetemelet sammen med bakepulver og natron. Vend dette inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en liten smurt og bakepapirkledd brødform (som rommer 1 liter). Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca. 45 - 50 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt, se tips).

Avkjøl kaken i formen før du forsiktig løsner den fra formen med en kniv og hvelver den ut.

Rør sammen melis, sitronsaft og nok melk til at du får en tykk melisglasur. Bre glasuren over kaken. Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Skjær kaken i tykke skiver ved servering.

Tips

♥ Når du river sitronskall av sitronene, bør du være nøye på at du kun river det gule, ytterste skallet og ikke det hvite innenfor (det gir bitter smak). Bruk helst saftige økologiske sitroner, for å unngå sprøytemidlene i skallet. Hvis du ikke har økologiske sitroner, bør du i hvert fall skylle dem godt i varmt vann og tørke dem før du starter med å rive i skallet.

♥ Det å gni sitronskallet sammen med sukkeret får virkelig frem de eteriske oljene i skallet og gir veldig god sitronsmak på kaken, så jeg anbefaler deg at du ikke dropper dette trinnet.

♥ Bruk olje med nøytral smak, slik som for eksempel solsikkeolje eller rapsolje.

♥ Følg med på kaken mens den steker så den ikke blir for lite eller for mye stekt (ovner er som kjent litt forskjellige). Sjekk med en kakenål før du tar kaken ut av ovnen. Dersom kaken begynner å bli mørk på oversiden uten å være gjennomstekt inni, kan du dekke over den med et stykke bakepapir på slutten av steketiden.

♥ Tilpass mengden melk i glasuren, start med 1 ss og se om du trenger litt mer. Det er meningen at glasuren skal bli skikkelig tykk slik at den legger seg i et tykt, hvitt lag oppå kaken.

♥ Sitronkaken oppbevares i tett innpakket i plast slik at den holder seg myk. Kaken er fin å fryse! Frys kaken gjerne ned i skiver, så kan du hente ut et par av

sitronkakeskivene når du får lyst på noe godt. □□

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sitronkake-la-starbucks-lemon-loaf-cake