Det søte liv...

Sitronkladdkake med valmuefrø



Ingredienser

♥ 4 egg
♥ 4 dl sukker
♥ 200 g smør
♥ 0,75 dl presset sitronsaft
♥ 1 ts fint revet sitronskall
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 3 dl hvetemel
♥ 1 ss valmuefrø

Pynt:
♥ 2 dl kremfløte
♥ 0,5 ts valmuefrø

Fremgangsmåte

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

Smelt og avkjøl smøret. Bland smøret inn i deigen sammen med de øvrige ingrediensene og rør deigen jevn og klumpfri.

Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 30 minutter. Kaken skal ikke være gjennomstekt når du tar den ut av ovnen. Avkjøl kaken i romtemperatur, og sett den så i kjøleskapet over natten (se tips).

Først dagen etter tas kaken ut av formen. Dra av bakepapiret fra undersiden og sett kaken på kakefat.

Pisk kremfløte til krem og sprøyt topper i en krans oppå kaken. Dryss over litt valmuefrø.

La kaken stå i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Beregn 1,5 - 2 sitroner for å få 0,75 dl presset sitronsaft og 1 ts fint revet sitronskall.

♥ Det er nødvendig at denne kaken står i kjøleskapet over natten før den tas ut av formen. Den skal virke temmelig ustekt når du tar den ut av ovnen, men etter en natt i kjøleskapet vil den bli fast nok til at den kan løsnes fra formen, flyttes over på et fat og skjæres i kakestykker.

♥ Hvis du pynter kaken med pisket krem, bør du servere den samme dag slik at kremen er helt fersk. Uten krem kan kaken oppbevares i mange dager i kjøleskapet med litt plastfolie over. Kaken er også veldig fin å fryse uten krem.

♥ Hvis du vil lage kaken uten valmuefrø, er det bare å droppe dem. For en litt annen variant av denne kaken uten valmuefrø, se **Sitronkladdkake**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sitronkladdkake-med-valmuefro