



## 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>