# Sitronruter med marengs




## Ingredienser

Sitronkake:
♥ 250 g smør
♥ 3 dl sukker
♥ revet skall av 2 sitroner
♥ 1 dl presset sitronsaft (se tips)
♥ 3 egg
♥ 3 eggeplommer
♥ 2 ts bakepulver
♥ 4 dl hvetemel

Marengs:
♥ 3 eggehviter
♥ 1,5 dl sukker

## Fremgangsmåte

Pisk mykt, romtemperert smør sammen med sukkeret til en luftig smørkrem.

Pisk inn eggene, ett om gangen, og deretter eggeplommene (eggehvitene skal brukes til marengsen).

Tilsett fint revet sitronskall og presset sitronsaft.

Sikt bakepulver sammen med hvetemelet og bland dette inn til du får en jevn og klumpfri deig.

Fordel deigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Pisk eggehvitene til stivt skum. Tilsett sukkeret og pisk videre til du får en tykk marengs.

Bre marengsen over deigen i langpannen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 35 - 40 minutter (se tips).

La kaken avkjøles helt i langpannen før den løftes ut og skjæres i firkanter.

**Tips**

♥ Bruk gjerne økologiske sitroner siden du her skal tilsette revet sitronskall. Hvis du ikke har det, bør du i hvert fall vaske sitronene godt i lunkent vann og tørke dem før du river skallet. Husk at skallet skal være helt fint revet og at du bare skal bruke det ytterste gule skallet fordi det hvite under skallet kan gi bitter smak på kaken.

♥ 1 dl presset sitronsaft tilsvarer presset saft fra 2 - 3 sitroner, avhengig av hvor store og saftige de er. Det går greit å bruke saften av kun 2 sitroner selv om det skulle gi litt mindre enn 1 dl sitronsaft.

♥ Tilpass steketiden til hvilken konsistens du ønsker på kaken. Steker du den nærmere 30 - 35 minutter, vil kaken bli litt bløt i midten (slik du ser på bildene her). Ønsker du kaken gjennomstekt tvers igjennom, bør du steke kaken nærmere 40 minutter.

♥ Kaken stekes nederst i ovnen for at marengsen skal holde seg lys på overflaten. Du kan dekke over kaken med et stykke bakepapir på slutten av steketiden dersom du synes at marengsen likevel begynner å bli for mørk på toppen.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sitronruter-med-marengs