Verdens Beste med sitronkrem (rund)



Ingredienser

Kakebunner:
♥ 75 g smør
♥ 75 g sukker
♥ 3 eggeplommer
♥ 75 g hvetemel
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 3 ss melk

Marengs:
♥ 3 eggehviter
♥ 130 g sukker
♥ 50 g mandelflak

Sitronkrem (Lemon curd + fløtekrem):
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl presset sitronsaft
♥ revet skall av 2 sitroner
♥ 100 g smør
♥ 2,5 dl kremfløte

Pynt:
♥ noen blader sitronmelisse (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Start kvelden i forveien med å lage Lemon curd:
Ha eggeplommer, sukker, sitronjuice og sitronskall i en metallbolle (eller solid glassbolle som tåler varme) og sett over en kjele med kokende vann. Bollen må være større enn kjelen, slik at den ikke kommer i kontakt med det varme vannet, kun dampen.

Varm opp sitronkremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir tykk og kremete (dette tar noen minutter). Ta kjelen av platen og rør inn mykt smør i klatter. Visp godt slik at smøret blander seg godt inn i sitronkremen.

Dekk til lemon curden med plastfolie og sett i kjøleskapet til dagen etter. Den skal da ha blitt tykk i konsistensen.

Kakebunner:
Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn en eggeplomme av gangen. Sikt sammen det tørre. Bland dette inn i deigen sammen med melken.

Visp eggehvitene stive i en annen bolle. Tilsett sukkeret og pisk videre til stiv marengs.

Ha bakepapir i bunnen på 2 like store, runde kakeformer som er 24 cm i diameter. Smør først kakedeigen tynt utover i bunnen på formene. Fordel deretter marengsen jevnt over deigen i de to formene. Strø mandelflak over den ene av kakebunnene.

Stek kakebunnene midt i ovnen ved 175°C i ca. 25 minutter. Avkjøl kakene helt i formen.

Løsne kakebunnene fra formen med en skarp kniv. Ta kakene forsiktig ut av formene og fjern bakepapiret.

Fyll kaken med sitronkrem:
Pisk kremfløten til tykk fløtekrem. Ta Lemon curden ut av kjøleskapet.

Ha kakebunnen uten mandelflak på et fat. Smør forsiktig på ca. 1/3 av lemon curden.

Vend resten av lemon curden forsiktig sammen med den piskede fløtekremen. Ikke rør for mye, for da kan kremen bli for tynn i konsistensen. Det ser bare fint ut om sitronkremen blir marmorert.

Ha sitronkremen over kakebunnen. Legg på den andre kakebunnen. Pynt kaken med noen blader sitronmelisse hvis du vil.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-med-sitronkrem-rund