Lemon Gooey Butter Cake (Amerikansk smørkake med sitron)



Ingredienser

Bunn:
♥ 200 g sukker
♥ 100 g smør
♥ 1 egg
♥ 1 ss finrevet sitronskall
♥ 2 ss presset sitronsaft
♥ 250 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Fyll:
♥ 200 g kremost
♥ 50 g smør
♥ 250 g melis
♥ 2 egg
♥ 1 ss finrevet sitronskall
♥ 2 ss presset sitronsaft

Pynt:
♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Ha sukker, romtemperert smør, egg, revet sitronskall og presset sitronsaft i en bolle. Visp dette til en luftig smørkrem.

Bland mel og bakepulver og kna dette inn i smørkremen. Deigen skal bli som en bløt mørdeig.

Smør en rund form (24 cm i diameter) og ha bakepapir i bunnen. Klem deigen utover bunnen og litt oppover kanten på formen. Sett formen i kjøleskapet mens du lager fyllet.

Pisk romtemperert kremost luftig sammen med mykt smør, melis, egg, revet sitronskall og presset sitronsaft.

Hell fyllet over mørdeigsbunnen i formen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 45 minutter. La kaken avkjøles i formen i romtemperatur før du setter den i kjøleskapet i minst 5 timer, og gjerne over natten.

Ta kaken ut av formen og flytt den over på et fat. Pynt kaken med melisdryss før servering.

Tips

♥ Beregn to sitroner til denne kaken (1 til bunnen og 1 til fyllet). Bruk helst økologiske sitroner, så unngår du sprøytemidler i sitronskallet.

♥ Den ferdigstekte kaken skal fortsatt være lys på toppen. Dekk eventuelt over kaken med et stykke bakepapir de siste minuttene av steketiden dersom du synes at kaken begynner å bli for mørk på toppen.

♥ Kaken bør stå kaldt i flere timer (og helst over natten) før den tas ut av formen.

♥ Dette er en mektig kake, så ikke lag stykkene for store. Server kaken romtemperert.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lemon-gooey-butter-cake-amerikansk-smorkake-med-sitron