



Kake med sitronkrem

Ingredienser

Et sukkerbrød (24 cm)

Fyll:

2 glass med lemon curd (se tips)

Pynt:

melisdryss

mandelflarn



Fremgangsmåte

Fyll sukkerbrødet med lemon curd (spar litt til å smøre rundt kanten på kaken). Bruk en smørekniv som innimellom dyppes i varm vann for å få sitronkremen jevnt utover. Legg kaken sammen.

Smør resten av sitronkremen rundt kanten på kaken. Fest mandelflarn i sitronkremen langsmed kanten. Sikt melis over kaken til slutt.

Tips

Du får kjøpt Lemon Curd på glass blant annet hos Meny og hos Mega. Se etter "Scotts Lemon Curd". 1 glass inneholder 340 g.

Vil du lage din egen Lemon Curd, kan du bruke følgende oppskrift:

3 sitroner

3,5 dl sukker

6 egg

150 g smør

Fremgangsmåte:

Bland revet sitronskall og presset sitronsaft med sukkeret i en kjele. Visp eggene lett sammen og bland i. Ha i romtemperert smør. Sett på middels varme og rør til smøret har smeltet. Varm opp kremen nesten til kokepunktet under stadig omrøring til den begynner å tykne. Ta kjelen av platen og avkjøl sitronkremen.

Vil du bruke hjemmelaget sukkerbrød, se oppskrift på "Sukkerbrød" på detsoteliv.no.

Se også oppskrift på "Lemon Curd Cake", "Lemon Curd Muffins" og "Lemon Curd Roulade".

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/opskrift/kake-med-sitronkrem>