



---

## 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](https://www.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>