Citronkage med lemon curd og frosting med hvid chokolade

Opskrift til 10 personer

Start gerne med at lave citronchips, lemon curd og frosting (disse elementer kan også laves dagen i forvejen). Lemon curd og frosting skal gerne være helt koldt, når det skal bruges. Bag så citronkagen, og lad den blive stuetemperatur, inden desserten samles.

Forberedelsestid

1 time

Tilberedelsestid

1-2 timer (afhængigt af, om du laver citronchips) + et par timer på køl

Ingredienser

Citronkage

- 4 æg
- 100 g marcipan
- 3 spsk. sukker
- 120 g smør (blødt eller smeltet)
- 120 g hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 1 spsk. blå birkes
- 1 økologisk citron
- 100 g hvid chokolade

Lemon curd

- 3 økologiske eller usprøjtede citroner
- 1 æg
- 2 bæger med æggeblommer
- 200 g sukker
- 100 g smør

Frosting med hvid chokolade

- 150 g hvid chokolade
- 325 g flødeost
- 100 g blødt smør
- 75 g flormelis
- 1 tsk. vaniljesukker

Citronchips

- 2 usprøjtede citroner
- 2 dl sukker
- 2 dl vand

Sådan gør du

CITRONCHIPS:

1. Skyl citronerne, og skær dem i tynde skiver på et mandolinjern eller med en skarp kniv.
2. Kog sukker og vand sammen i 2-3 minutter. Læg citronskiverne i en skål, hæld sukkerlagen over, og lad dem stå i 15-20 minutter.
3. Tænd ovnen på 125 grader. Kom citronskiverne på en bageplade med bagepapir. Sæt bagepladen i ovnen, og bag citronskiverne i 45-60 minutter, til de er gyldne. Vend citronskiverne cirka midtvejs.
4. Lad citronskiverne afkøle på en bagerist.

LEMONCURD:

1. Kom citronskallen fra 2 citroner i gryden sammen med saften fra alle 3.
2. Tilsæt æg, æggeblommer og sukker og varm forsigtigt op. Det skal ikke have særlig meget varme, så bliver det til røræg. Rør godt hele tiden.
3. Når det begynder at blive tykkere, tilsættes smør. Hav god tålmodighed, det tager noget tid, før det tykner. Sluk for komfuret og lad blot smørret smelte langsomt i gryden.
4. Lad din lemoncurd køle af i købeskabet.

FROSTING MED HVID CHOKOLADE OG FLØDEOST:

1. Smelt den hvide chokolade over vandbad eller i mikroovnen. Lad det afkøle let, mens du forbereder resten.
2. Pisk flødeost, smør, flormelis og vanilje godt sammen, og hæld den hvide chokolade i, mens du stadig pisker.
3. Lad frostingen køle helt ned i køleskabet, inden den kommes på kagen.

CITRONKAGE:

1. Tænd ovnen på 180 grader (jeg bruger varmluft)
2. Pisk æg, marcipan, smør og sukker sammen
3. Kom mel, bagepulver og birkes i dejen og pisk lidt igen
4. Riv skallen fra citronen i og pres også saften med
5. Hak den hvide chokolade groft og kom den i, vend det hele rundt.
6. Kom dejen i en form (jeg brugte et ildfast fad på 20*25 cm beklædt med bagepapir)
7. Bag i ovnen i 20-25 minutter.
8. Lad kagen køle af ved stuetemperatur, inden desserten samles.

SAML KAGERNE:

1. Saml kagerne umiddelbart inden de skal serveres.

2. Skær citronkagen ud i aflange stykker. Skær hvert stykke midt over på den vandrette led.
3. Kom lemoncurd på bundene, og læg den øverste halvdel af kagerne ovenpå.
4. Kom frostingen i en sprøjtepose med en flad tyl. Sprøjt på kagerne.
5. Pynt med citronchips, som er halveret, og evt. frisk citronmelisse.