

Citronkage

Opskrift til 12 stykker

Verdens bedste citronkage med hvid chokolade, marcipan og birkes. Denne her citronkage må du bare prøve

Forberedelsestid

15 min

Tilberedelsestid

20 min

Samlet tid

35 min

Ingredienser

- 100 g sukker
- 120 g smør (blødt)
- 4 æg
- 100 g marcipan
- 120 g hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 1 spsk. blå birkes
- 1 økologisk citron
- 100 g hvid chokolade
- Glasuren er lavet på flormelis, citronskal og saft

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader (jeg bruger varmluft)
2. Tag æg og smør ud af køleskabet, så det bliver stuetemperatur og smørret bliver blødt.
3. Kom smør og sukker i en skål og pisk godt, så det bliver lyst og luftigt.
4. Kom så æg i et af gangen mens du pisker.
5. Kom mel, bagepulver og birkes i dejen og pisk lidt igen
6. Riv skallen fra citronen i og pres også saften med
7. Hak den hvide chokolade groft og riv marcipanen og kom begge dele i, vend det hele rundt.
8. Kom dejen i en form (jeg brugte et ildfast fad på 20*25 cm beklædt med bagepapir)
9. Bag i ovnen i cirka 25 minutter
10. Lav glassuren ved at komme flormelis i en skål, riv skallen af citronen og kom ved og pres saften ved også. Jeg har ikke skrevet mængder på denne, da det er meget forskelligt hvor tyk glasur man ønsker. Samt hvor meget den skal smage af citron
11. Når kagen kommer ud af ovnen, prikkes der huller med en gaffel og glassuren kommes på. Jo flere huller, jo bedre for så kan citronens smagen rigtig trænge ned i kagen
12. Lad kagen køle af. Den er klart bedst helt kold