

inköpslistan.se

Av: Joakim

10 port

CITRONKLADDKAKA MED BLÅBÄR OCH LÄTTVISPAD GRÄDDE

Kaka med smak av citron som serveras med blåbär och lättvispad grädde.

Ingredienser

Citronkladdkaka

150 g smör
3 st citron
2 dl strösocker
1,5 dl mjöl, vete
2 tsk vaniljsocker
2 st ägg

Tillbehör

125 g blåbär
3 dl vispgrädde

Gör så här

1. Sätt ugnen på 175 grader. Spänn fast ett bakplåtspapper i botten av en springform och smörj formens kanter med lite smör.

2. Smält smöret i en kastrull. Häll över i en bunke.

3. Skölj citronerna. Finriv skalet från citronerna och lägg i bunken med smör. Pressa ner saften från citronerna (ca 0,75 dl) i bunken.

4. Tillsätt socker, mjöl, vaniljsocker och ägg i bunken och blanda försiktigt så att alla ingredienser går ihop.

5. Häll smeten i formen och grädda citronkakan i mitten av ugnen i ca 20 min.

6. Låt kakan svalna något och ställ sedan in den i kylen för att svalna helt.

7. Vid servering, pudra lite florsocker över kakan och servera med blåbär och lättvispad grädde.