



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 kylan för att svalna helt.
7. Vid servering, pudra lite florsocker över kakan och servera med blåbär och lättvispad grädde.