Formkake med sitron og valmuefrø

I det siste har jeg komme til følgende erkjennelse: jeg begynner å bli gammel. Dette er ikke et resultat av en tidlig midtlivskrise eller at jeg har fått noen flere rynker enn i fjor. Men heller at jeg tar meg selv i å gjøre, tenke eller si ting jeg aldri gjorde før. For eksempel sitter jeg i bilen min og sier til meg selv at det er for galt at ikke flere buker refleks. Eller jeg irriterer meg over ungdommene på treningsstudioet mitt som breier seg i garderoben fordi de vil gjøre leksene sine på gulvet. Når jeg er i butikken hører jeg meg selv dele uinteressant og unødvendig informasjon med den ansatte som sitter i kassen. Dessuten jeg har begynt å gå med ull. Innerst. Og i fjor fikk jeg meg brodder. Riktignok til å jogge med, men du skjønner jo hvilken vei dette bærer? Og så har jeg så lyst på formkaker. Ikke brownies eller cupcakes, men saftige og trauste formkaker. VELDIG godt, men kanskje litt gammeldags og eldre dame aktig? Nå ja, jeg har i allefall ikke bakt noen fyrstekake. Ennå.

Saftig formkake for gamle Bollefruer:
240 gram mykt smør
200 gram sukker

3 store egg
300 gram hvetemel
2ts bakepulver
finrevet skall av 1 sitron og 2 lime
saften av 1 sitron og 2 lime – ca. 100ml
2 ss valmuefrø
Sett ovnen på 180 grader. Rør smør og sukker hvitt og tilsett så lime og sitronskall. Tilsett ett og ett egg av gangen og rør godt mellom hvert egg. Ha så i mel, bakepulver og valmuefrø og bland forsiktig. Til slutt blander du inn sitron/limesaften.

Kle en brødform med bakepapir og ha deigen i formen. Stek i ovnen i ca 40 minutter. Stikk en stekepinne inn i kaken for å sjekke om den er ferdig. Kommer pinnen ut igjen uten røre på seg er kaken ferdig. Sett formen til avkjøling på rist og vent med å ta ut kaken til den er lunken. Kaken blir bare bedre dagen derpå.