Fabelaktig formkake med blåbær og lemon curd

Det er søndag, det er april og det regner. Sometimes it rains in April. Jeg har hatt en ganske stille helg (det er faktisk mulig med to små gutter, believe it or not) og det passer meg perfekt. Nå sitter jeg og lytter til lyden av vaskemaskinen som går og tenker litt på alt jeg ikke har rukket i helgen, men mest på det som har vært hyggelig. Og litt på den deilige kaken jeg bakte (ok da, jeg tenker ganske mye på den, for det er forsatt litt igjen) som ganske mange fikk smake på. Jeg liker at folk slenger innom, og enda bedre liker jeg å kunne diske opp med noe digg.



Søndagsluksus:

175 gram mykt smør

100 gram yoghurt naturell

2 ss lemon curd (kan lages selv eller kjøpes på glass på feks meny)

3 egg

revet skall av 1 sitron eller lime

200 gram hvetemel

1,5 ts bakepulver

175 gram sukker

85 gram blåbær (jeg brukte frosne)

Sett ovnen på 160 grader. Ha alt unntatt blåbær i en bakebolle og pisk til en glatt røre. Smør en brødform (jeg dekker også alltid bunnen med bakepapir) og ha halvparten av røren i formen. Strø over blåbær i et jevnt lag og ha over resten av røren. Stek midt i ovnen i ca 1 time og 10 minutter. Avkjøl i formen før du velter kaken forsiktig over på et serveringsfat. Den er knallgod som den er, men jeg lagde også denne glasuren til servering. Eller ha litt melisglasur over. Server med blåbær også.



