

Verdens beste (og enkleste) sitronkake!



Når det blir vinter. Minn meg på at denne kaken smaker himmelsk. Av sitron, sukker, sol og sommer. En supermyk og saftig kake. Perfekt til avslutninger eller bursdag. Også så himla enkel å lage! Min meg også på denne fine sensommerdagen jeg hadde (hopp rett til oppskriften lenger ned om du ikke gidder å lese om den):

Det er søndag, det er sensommer, noen sier det er høst. Men nesten ingen blader har skiftet farge. Det er en liten trøst. Jeg er på hytta. Vi brenner bål på stranden, jeg ser på vannet. Tenker på å bade eller ikke bade. At vi snart må si hadet. Ser opp mot bringebærbuskene, lurar på om jeg kan finne et siste bær. Det gjør jeg ikke. Går gjennom altfor langt og irrgrønt gress, ingen plommer igjen heller. Jeg ser stjålent

på naboens røde epler. Drømmer om kanel og sukker. Drømmer om sommer som var og dem som kommer. Legger meg på svaberget og dormer. Ennå varmt. Ennå henger lukten av solkrem og vått badetøy igjen. Blander seg med hav og tang. Måkesang. Jeg er sol og sorgenfri, glemt stress og dårlig tid. Vet at stunden snart er forbi. At september snart vil oppføre seg som oktober og at sommeren nesten er over.

Uansett.

Bak verdens beste sitronkake!

Til røren:

225 g mykt smør

225 g sukker

275 g siktet hvetemel eller speltmel

3,5 ts bakepulver

4 egg

4 ss melk

revet skall (kun det gule) av 2 økologiske sitroner

1 ss lemon curd (kan sløyfes)

Til glasering:

saft av to økologiske sitroner

175 g sukker

Sett ovnen på 180 grader. Smør en kakeform eller en ildfast form på ca 30x23cm og kle den med bakepapir. Det er lurt å smøre formen først fordi da fester papiret seg. Ha alle ingrediensene til kakerøren i en bolle og pisk i 2 minutter

til alt er blandet. Fordel røren i formen og flat ut toppen. Rør sammen sukker og sitronsaft i en liten bolle. Stek midt i ovnen i omtrent 35 minutter. Følg med underveis. Om toppen blir veldig godt stekt kan det lønne seg å flytte den til nederste rille i ovnen. Kaken er ferdig når toppen virker fast og du hører en hul lyd når du banker på toppen. La kaken avkjøle i formen i fem minutter. Løft den så over på en rist ved hjelp av papiret. Rør i sukker/sitron blandingen før du pensler den jevnt over den varme kaken. Det er viktig å gjøre det mens kaken er veldig varm. La avkjøle før du skjærer den i mindre biter. Spis. KOS deg.

PS. Denne kaken holder seg saftig og deilig i flere dager. ☐

