LINDA BEN

Sítrónubaka



Eldunartími

2 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Ef þú ætlar að baka í páskafríinu þá mæli ég alveg svakalega mikið með þessari dásamlegu sítrónuböku. Hún er einföld og einstaklega ljúffeng, fersk og vorleg ??
Botninn er úr muldu kremkexi, bæði kexinu sjálfu og kreminu sem er á milli en það gerir botninn alveg svakalega góðan. Sítrónuremið sjálft samanstendur svo aðallega af eggjum, smjöri, rjómaosti og að sjálfsögðu sítrónu. Kremið er alveg silkimjúkt og sítrónubragðið passar alveg svakalega vel með kexbotninum.
Ég mæli svo með að skreyta þessa köku með hindberjum en þau passa svo guðdómlega vel með. Ef þið viljið fara ennþá lengra þá er líka fallegt að skreyta með sítrónusneiðum og ferskum blómum, en þau þarf að fjarlægja áður en maður borðar kökuna, nema blómin séu æt að sjálfsögðu.

Sítrónubaka

- 400 g kremkex
- 150 g smjör
- 2 egg
- 2 eggjarauður
- 60 g sykur
- börkur og safi af 1 sítrónu
- 115 g smjör
- 400 g rjómaostur
- 70 g flórsykur

Aðferð:

1. Setjið kremkex (með kreminu) í matvinnsluvél eða blandara og maukið. Bræðið smjörið og blandið saman við.
2. Smynrjið 20×30 cm stórt bökuform og pressið kexmulningsblöndunni í formið upp á kantana líka þannig að kantarnir eru þéttir og flottir. Setjið í fyrsti.
3. Setjið vatn í pott og skál ofan á pottinn, vatnið á að ná upp í skálina. Setjið eggin, eggjarauðurnar, sykur, sítrónubörk og sítrónusafa í skálina og kveikið undir pottinum. Þeytið blönduna stanslaust þegar vatnið er byrjað að hitna undir skálinni. Eftir nokkrar mínútur (3-4 mín) byrjar blandan að þykkna og lýsast örlítið. Takið þá blönduna af hitanum og bætið smjörinu út í og hrærið því saman við þar til það er alveg bráðnað.
4. Setjið blönduna inn í ísskáp þar til blandan er orðin köld (hægt er að flýta fyrir þessu ferli með því að hella blöndunni í frekar stórt eldfast mót og setja þannig inn í ísskáp).
5. Setjið rjómaost og flórsykur í skál og þeytið saman. Bætið köldu eggjablöndunni út í rjómaostablönduna og blandið varlega saman með sleikju.
6. Hellið blöndunni ofan á kexbotninn. Leyfið kökunni að taka sig inn í ísskáp yfir nótt eða 3-4 klst.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.