

CITRONKAGE MED MARCIPAN

glasur sammen af flormelis og en smule vand. Fordel glasuren på kagen.

Skøn citronkage med marcipan, der er med til at gøre kagen ekstra svampet og dejlig. Den hvide glasur på toppen er prikken over i'et og sikrer en fantastisk smagsbalance mellem sød og syrlig. Kagen holder sig fint et par dage på køl.

Til

- 225 g smør (blødt)
- 200 g sukker
- 3 æg
- 100 g marcipan
- 2 citroner (usprøjtede)
- 1 ½ dl creme fraiche
- ¾ tsk natron
- 200 g mel

Pynt

- 100 g flormelis
- lidt vand

Pisk smør og sukker lyst og luftigt. Kom æggene i ét af gangen, og rør efter hvert tilsat æg. Riv marcipanen på den grove side af rivejernet, og bland det i dejen.

Riv citronerne på den fine side af riverjernet, og pres også saften ud af dem. Hvis du ruller citronerne, er det nemmere at presse al saften ud af citronerne. Bland både saft og skal med creme fraichen, og rør blandingen i dejen ad to omgange.

Bland hvedemel og natron, og sigt det i dejen ad tre omgange. Pas på ikke at røre for meget i dejen; melet skal kun lige være blandet i dejen, inden den næste tredjedel tilsættes.

Kom dejen i en smurt form (ca. 20 x 20 cm), og bag citronkagen ved 180 grader i 35-40 min.

Lad kagen køle helt af, og rør imens en

