

Citron- och vallmokaka

Ingrédients

- 3 ägg
- 170g socker
- 65g citronsaft
- 200g mjöl T55
- 6g bakpulver
- 50g smör
- 60g vispgrädde
- 20g vallmofrön
- 30g citronsaft
- 20g florsocker
- 20g citronsaft

Préparation

1. Citron-vallmo association, en stor klassiker men som alltid fungerar mycket bra!
2. Fövärm ugnen till 160°C.
3. Smält smöret och låt det sedan svalna.
4. Blanda socker med zesten.
5. Tillsätt äggen, sedan citronsaften.
6. Tillsätt det siktade mjölet och bakpulvret, sedan det svalnade smöret och grädden, vispa mellan varje tillsats.
7. Avsluta med att tillsätta vallmofröna.
8. Häll smeten i en kakform, rita en tunn smörlinje i mitten av kakan och grädda i 55 minuter.
9. Blanda de två ingredienserna, och sug sedan upp kakan med sirapen så fort den tagits ur ugnen.
10. Vänta tills kakan har svalnat innan du tar bort den från formen.
11. Blanda florsocker med citronsaft.
12. Häll glasyren över kakan som placerats på ett galler.
13. Låt stelna, och dekorera sedan om du vill med några citronsrester och vallmofrön innan du njuter!