

Citruskage med vanilje

Til 10 pers. Sværhedsgrad: Let Størrelse: Randform, ca. 22 cm
Arbejdstid: 25 min. Bagetid: 50-55 min. Ovn: Varmluft 170°



Kagedej

250 g smør, stuetemp.
250 g hvidt sukker
2 tsk vaniljepasta
4 æg str. M/L, stuetemp.
250 g hvedemel
1 1/2 tsk bagepulver
2-3 økologiske citrusfrugter
(citron/appelsin/lime)

Pynt

2 spsk flormelis

Citruskage

Tænd ovnen på 170 grader varmluft. Pisk smør, sukker og vaniljepasta længe i en skål, til det er helt lyst og cremet. Tilsæt ét æg ad gangen og pisk grundigt efter hvert æg. Bland mel og bagepulver og sigt det ned i dejen. Vend det sammen. Tilsæt fintrevet citrusskal og -saft. Rør dejen sammen.

Smør en randform med en diameter på ca. 22 cm og drys den med et tyndt lag mel. Fordel dejen i formen og bag kagen i den varme ovn i 45-55 minutter. Tjek, om kagen er gennembagt ved at stikke ned i midten af kagen med en lille skarp kniv - hvis der hænger dej ved, skal kagen have et par minutter mere.

Afkøl kagen et par minutter i formen, hvorefter den vendes ud af formen og køler af på en rist.

Pynt

Placér kagen på et fad og drys med flormelis.



Kagen er udviklet af Annemette Voss Fridthjof til PostNord