

CITRONKAGE

10 PERS.

Bisquitbund (lagkagebund)

- 4 hele æg,
5 hvis æggene er små
- 110 g sukker
- 110 g mel

Vaniljecreme

- ½ l mælk
- 1 vaniljestang
- 40 g maizena
- 150 g sukker
- 6 æggeblommer

Citroncreme

- 4-5 citroner
(lime er også gode)
- vaniljecremen
- ½ l piskefløde
- 3 blade husblas



Lagkagebunden

1. Æg og sukker piskes meget højt op, melet sigtes og vendes i.
2. Bages ved 150° i ca. 25 min. i en smurt form med en diameter på ca. 25 cm og en højde på 5 cm, til den er pænt lysebrun. Når bunden er færdig, vendes den ud på et klæde, helst over en rist, så den kan ånde.

Vaniljecreme (konditorcreme)

3. Mælken, halvdelen af sukkeret og vaniljen og den tømte vaniljestang bringes i kog.
4. Æggeblommerne, resten af sukkeret, vaniljekornene og den sigtede maizena røres sammen.
5. Den kogende mælk hældes over i æggemassen og røres sammen, og det hele hældes tilbage i gryden og koges godt igennem under kraftig piskning, da cremen ellers brænder på.
6. Stil hurtigt gryden med cremen ned i vasken i koldt vand, så holder den op med at koge. Til slut sies cremen.

Citroncreme

7. Riv citronskal fra 2 citroner, hvis de er usprøjtede, og smag vaniljecremen til med citronsaft og skal, den skal være ret syrlig. Hvis cremen er meget stiv, kan det være en fordel at passere den gennem en sigte.
8. Pisk fløden til flødeskum, den må ikke være for stiv, så skiller den lettere, når den røres i cremen.
9. Husblas lunes, efter at den er blødt op i koldt vand, der skal være ganske lidt vand ved under opvarmningen. Når den er smeltet, røres den hurtigt ind i cremen.
10. Til sidst vendes flødeskum ind i cremen, sørg for at massen er helt homogen.
11. Bisquitbunden deles i 3 lag, der vædes med en smule citronsaft og sukkerlage (lige dele vand og sukker koges op og blandes med citronsaft), og kagen bygges op lag for lag med citroncreme imellem og stilles koldt. Ved servering drysses toppen med flormelis.

Hvis der er creme i overskud, er den god i chokoladeskaller med frisk frugt.

Kagen kan også laves med f.eks. hindbær, jordbær, udblødte svesker osv.