

CITRONMÅNE MED BIRKES OG STØBT CITRONCREME

Citronmånen ville vi nødtigt undvære. Her er vi milevidt fra den plastikindpakkede og skriggule tankstationsudgave. Vi har tilføjet birkes inspireret af den britiske citron-birkeskage. Det giver en ekstra smagsnuance og et flot snit.

Kage

Flæk vaniljestangen, og skrab kornene ud. Du skal kun bruge kornene her. Stangen kan du gemme og f.eks. bruge til at lave vaniljesukker eller koge med frugtkompot.

Pisk smør, revet marcipan og sukker sammen til en jævn og glat masse. Tilsæt et æg ad gangen og sørg for, at ægget er rørt godt ud, inden det næste tilsættes. Tilføj mandelmel, bagepulver, vanilje, fintrevet citronskal og birkes, og vend det forsigtigt rundt. Kom dejen i en smurt springform på ca. 20 cm i diameter, og bag kagen ved 190° i ca. 25 minutter. Lad kagen blive i springformen og køle helt af, inden du topper den med citroncremen.

Citroncreme

Læg husblassen i blød i koldt vand.

Riv skallen af citroner og lime, og sæt det til side. Pres saften af alle citrusfrugterne i en kasserolle, og kog det op i en gryde sammen med halvdelen af sukkeret.

Pisk den anden halvdel af sukkeret med æggene i ca. 5 minutter, til massen er lys og luftig. Hæld nu den varme citruslage over den luftige æggemasse, mens du pisker. Hæld cremen tilbage i kasserollen, sæt den over lav varme, og rør i cremen, til den begynder at tykne. Tag cremen af varmen. Vrid husblasen for vand, og smelt den i den varme creme under omrøring. Tilsæt smørret i tern, og rør til det er smeltet. Lad nu cremen køle ned til omtrent 30°. Hæld citroncremen over den afkølede kage, og sæt den i køleskabet, indtil cremen har sat sig helt – det tager et par timer. Tag siderne forsigtigt af springformen, og server.

6-8 personer

KAGEDEJ

½ vaniljestang
150 g blødt smør
70 g revet marcipan
150 g sukker
5 æg
140 g mandelmel
8 g glutenfri bagepulver
skal af 2 usprøjtede citroner
20 g blå birkes

CITRONCREME

2 blade husblas
skal og saft af
2 usprøjtede citroner
skal og saft af 1 usprøjtet
limefrugt
150 g sukker
2 æg
100 g smør