BAKA

Lemon & vanilla bundt cake

Kock: **Roy Fares** Tid: **90 min** Portioner: **8**

90

Saftig och len citronkaka med vaniljglasyr. Så gott och så enkelt!

INGREDIENSER

Sockerkaka
4 dl vetemjöl
0,25 tsk bakpulver
0,25 tsk bikarbonat
230 g smör (rumstempererat)
4.5 dl strösocker
5 st ägg
2 st saften från 2, skalet från 1

Glasyr
0,25 dl mjölk
20 g smör
3 dl florsocker

1 tsk vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

1. Sockerkaka: Sätt ugnen på 170°C. Smöra och mjöla en rund sockerkaksform (24 cm i diameter och 8 cm djup) noggrant. Sikta ner alla torra ingredienser i en bunke. Vispa smör och socker vitt och fluffigt. Vispa ner 1 ägg i taget och därefter de torra ingredienserna i omgångar. Tillsätt citronsaft samt -skal och vispa ihop till en slät smet. Häll smeten i formen och grädda mitt i ugnen i 45?47 minuter. Prova med en sticka att kakan är genomgräddad. Låt kakan vara kvar i sin form i 20 minuter och stjälp sedan upp den på ett galler. Låt svalna helt.

2. Glasyr: Värm mjölk och smör i en kastrull tills smöret har smält. Tillsätt florsocker och vaniljsocker och vispa på låg värme ihop till en fyllig glasyr. Lägg ett bakplåtspapper under gallret som kakan står på, häll glasyren runt kakans mitt och låt den rinna ner fint på sidorna. När glasyren senare har stelnat kan kakan flyttas över till ett fat.