

Citronrutor

Recept på mjuk kaka med fräsch syrlighet och ljuv smak av vanilj. Foto: Simona Muntean

cirka 16 bitar



Lyckas lätt

up to 50 Min.



Ingredienser:

Ingredienser bas:

3,25 dl vetemjöl
1,25 dl florsocker
115 g smör

Citronfyllning:

3,75 dl strösocker
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
1 dl vetemjöl
4 st ägg
1 msk citronskal
1,5 st citroner saft från
florsocker att sikta över

- 1 Förvärm ugnen till 175 grader. Klä en form 20 x 20 cm med bakplåtspapper. Ställ åt sidan. Placera vetemjålet, florsocker och salt i en stor skål och blanda väl.
- 2 Tillsätt smöret och blanda till en smulig deg. Pressa blandningen i botten av den beredda formen i ett jämnt lager och baka i 20 minuter.
- 3 Vispa strösockret, vetemjöl, ägg, citronskal och citronsaft tillsammans i en stor skål.
- 4 Häll fyllningen över den delvis bakade kakan och baka i ytterligare 25 minuter, eller tills fyllningen är stabil/ har stelnat.
- 5 Kyl helt, skär i rutor och sikta över florsocker innan servering.