

# Svensk Ambrosia kage

10 - 12 portioner



Op til 30 Min.



Tænd ovnen på 175 °C traditionel varme.

## 1 Citronkage:

Smelt smøret i en gryde på svag varme eller i mikroovn, lad det køle let.

Sigt hvedemel, kartoffelmel og bagepulver sammen. I en seperat skål, pisk æg og sukker sammen med en håndmixer, til blandingen er lys og luftig. Kom herefter æggeblanding i melblanding, tilsæt det smeltede smør og Naturlig Citronekstrakt og vend det hele sammen til en jævn dej.

Kom dejen i en smurt springform (ø 24 cm) gerne med bagepapir i bunden. Bag kagen i 35-40 minutter på nederste rille i ovnen. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Afkøl kagen helt på en bagerist.

## 2 Glasur og pynt:

Kom flormelis i en skål og tilsæt vand eller appelsinsaft til glasuren har den ønskede konsistens. Hæld glasuren over den kolde kage og drys med kandiserede appelsinskaller.

### Ingredienser:

#### Redskaber:

håndmixer  
springform; ø 24 cm

#### Citronkage:

125 g blødt smør  
90 g hvedemel  
65 g kartoffelmel  
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
3 æg str. M/L  
150 g sukker  
1 spsk. Dr. Oetker Naturlig  
Citronekstrakt

#### Glasur og pynt:

3 dl flormelis  
2 - 3 spsk. vand eller friskpresset  
appelsinjuice  
½ - 1 bægre Dr. Oetker Appelsinskal



### Tips:

Du kan også lave kagen om til en lagkage med fyld af [Cake Mousse Vanilla Taste](#). Flæk kagen i to bunde inden du kommer glasur på. Kom indholdet fra et brev Cake Mousse Vanilla Taste i en skål og tilsæt 2½ dl kold letmælk. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed til moussen er luftig. Kom moussen på den nederste bund, top med den anden bund og dekorér med glasuren og appelsinskal.

Find flere lagkageopskrifter og alle vores bedste tips og tricks til lagkager på vores [temaside](#).

