

# Sítrónukaka

## Hráefni

<b>200 gr</b>	smjör	_____
<b>240 gr</b>	sykur eða hrásykur	_____
<b>4 stk</b>	egg	_____
<b>280 gr</b>	hveiti	_____
<b>2 tsk</b>	lyftiduft	_____
<b>½ tsk</b>	salt	_____
<b>1 tsk</b>	vanilludropar	_____
	Safi og fint rifinn börkur af 1 sítrónu	_____

## Aðferð

- Hitið ofninn í 175°C.
  - hrærið smjör og sykur mjög vel saman eða þar til blandan er orðin ljós og kremkennd.
  - Bætið eggjum úti einu í einu og hrærið vel saman.
  - Hveiti og lyftiduft bætt út í degið ásamt salti vanilludropum, sítrónusafa og berki og blandið vel saman.
  - Setjið bökunarpappír í botninn á smelluformi og penslið hliðarnar með olíu.
  - Hellið deiginu í formið og sléttið yfirborið. Bakið kökuna neðst í ofninum í um 50 mín. kakan er tilbúin þegar þrjónn sem stungið er í hana kemur hreinn út.
- Látið kökuna kólna aðeins áður en ofanbráð er sett á kökuna.

# Ofanbráð

## Hráefni

<b>100 gr</b>	flórsykur
<b>2 msk</b>	sítrónusafi
<b>1 msk</b>	sítrónubörkur

## Aðferð

- Hrærið flórsykur og sítrónusafa saman og breiðið yfir kökuna. Ef þið viljið meiri bráð er lítið mál að stækka uppskriftina.
- Skreytið með sítrónuberki.
- Kökuna má frysta en betra er að setja bráðina ofnaá þegar búið er að afbýða kökuna