

Citronkaka med Polenta

350 gram vetemjöl (6 ¼ dl)
¾ dl finmalet majsmjöl
2 tsk bakpulver
½ tsk bikarbonat
½ tsk salt
250 gram rumstemperat smör
400 gram strösocker (4 ½ dl)
1 msk rivet citronskal
½ dl + 1 msk färskpressad citronsaft
4 stora ägg
2 ½ dl yoghurt eller filmjök

Sätt ugnen på 175 grader.

Blanda vetemjöl, majsmjöl, bakpulver, bikarbonat och salt i en mindre skål och ställ åt sidan. Vispa smör, socker, citron och citronsaft i en större skål tills blandningen är luftig och pösig. Vispa i äggen ett i taget. Rör ner mjölblandningen tillsammans med yoghurten och vispa sedan tills allt är ordentligt blandat.

Pensla formen med rumsvarmt smör och mjöla den. Prova att använda Idealmjöl istället för vanligt mjöl. Skaka ur överflödigt mjöl. Skeda över smeten i formen. Fyll formen cirka ¾ full. Knacka sedan formen på en skärbräda eller annat lämpligt underlag några gånger för att få bort eventuella luftbubblor i smeten.

Grädda kakan cirka 55-60 minuter. Testa med en termometer eller en tandpetare att kakan är genomgräddad.

När kakan är färdig låt den vila exakt tio minuter i formen. Håll sedan formen i händerna med en handduk och skaka formen flera gånger tills ni hör att kakan släpper. Vänd sedan formen och lyft den försiktigt från kakan. Glasera sedan kakan med citronglasyr mest den är varm. Glasyn smälter in i kakan och ger en fin glans. Använd en pensel för att pensla eller ”måla” på glasyn över hela kakan.

Citronglasyr:

25 gram rumsvarmt smör
ca 2 dl florsocker
rivet skal av en citron
2 msk citronsaft

Rör smöret mjukt. Rör ner florsockret tillsammans med citronskalet och litet av citronsaften. Rör ner resten av citronsaften och eventuellt lite vatten för att få en tunn konsistens.