

Färsk Citronkaka

Ingredienser:

4.1 dl kärnvetemjöl med fullkorn

1½ tsk bakpulver

1½ tsk salt

1.8 dl socker

1.8 dl sojamjök

1 tsk citronskal

½ tsk citronarom

0.6 dl färsk citronsaft

0.8 dl rapsolja

Värm ugnen till 180°C. Blanda de torra och våta ingredienserna var för sig. Blanda våta och torra ingredienser och tillsätt mjök (om nödvändigt) för att få en bra smet. Häll smeten i en bakform och grädda i 20-30 minuter, eller tills en tandpetare som sticks in i mitten av kakan kommer ut torr.

Låt svalna helt. Kan pudras med florsocker och dekorerades med tunna citronskivor innan servering.

Alternativt, skär kakan i två halvor och fyll mitten med valfri sylt (blåbärssylt eller apelsinmarmelad skulle fungera). Glasera med vispad vegangrädde eller marsipan. Dekorera med frukt (blåbär, skivad kiwi, mandarinklyftor, physalis). Låt svalna och servera.

Dessa ingredienser blir en rund 20 cm kaka för 8 personer. För en större tårta, dubbla receptet.

