

Citrongrottor

Vi börjar med att göra lemoncurd/
citronkräm, den ska hinna kallna.

Lemoncurd

Ingredienser:

1 ½ dl strösocker

1 stort ägg

2 stora äggulor

¾ dl citronsaft

¾ dl rumsvarmt smör



Så här gör du:

Använd helst en tjockbottnad gryta (helst inte metall)

1. Häll ner strösocker i grytan, citronsaft, ägg och äggulor.
2. Värm upp detta på låg/medium värme och rör om med en träslav eller t.ex plastvisp. Rör tills det tjocknar, börjar sjuda och försiktigt bubbla. Det ska inte koka, vi vill inte ha äggröra.
3. Dra undan grytan från värmen och häll över den i en skål som tål värme. Jag använde en lite tjockare glasskål.
4. Rör snabbt ner smöret tills det löst upp sig.
5. Låt din citronkräm/lemoncurd svalna någon minut. Täck den med plast. Låt plasten vila på ytan av din lemoncurd. På så sätt slipper du att få "skinn" på toppen. Ställ in skålen i kylan tills den är helt kall.

Hållbarhet: Lemon curd håller sig bra i kylskåpet minst en vecka men frys annars i plastburk med lock. Då håller den sig i 3 månader. Nu är det dags att göra degen.

Mördeg:

Ingredienser

200 g smör

4 - 4 ½ dl vetemjöl

1 ½ dl strösocker

1 tsk vaniljsocker

1 äggula

Så här gör du: Jag visar både för hand och med mixer.

För hand:

6. Mät upp mjölet i en större skål eller sikta mjölet så att det blir som en hög på bakkbordet/bakmattan.
7. Blanda i strösockret och vaniljsockret och tillsätt detta till mjölet.
8. Lägg till sist ner det rumsvarma smöret i mitten. Blanda ihop allt. Förr brukade man säga att man skulle "nypa ihop det" till en massa.
9. Tillsätt äggulan och blanda ihop allt till en deg.
10. Plasta in degen och låt vila minst en timme i kylan.

Med mixer:

11. Lägg ner mjöl, vaniljpulver och smör i din mixer.
12. Lägg ner smöret i kuber. Smöret ska här gärna vara kallt när du gör degen. Mixa litegrann och tillsätt äggulan, mixa igen.
13. När allt formats till en deg, plasta då in den.
14. In i kylan för att vila minst en halvtimme.

_____ Dags att forma kakorna!

1. Med lite mjöl på bakkbordet, rulla ut långa rullar av degen. Skär i lika stora bitar och rulla varje del till en rund boll.
2. Tryck till med ett finger eller annat trubbigt föremål så att det blir en grop i varje kaka.
3. Grädda i 200 grader i 5 - 8 min tills kakorna får en gyllenbrun färg.
4. Låt kakorna kallna. Fyll en spritspåse med citronkrämen. Fyll groparna i kakorna. Frys gärna de kakor du inte vill äta på en gång, samma dag eller nästa. Sikta över lite florsocker om du vill just innan de ska serveras.

Mycket goda kakor. Ha ett gott fika!