

Limekage med hvid chokolade og nødder



Jeg fandt denne opskrift hos *anne au chocolat* – en dejlig, sød, lidt tung og saftig kage med et dejligt strejf af lime. Jeg har lavet nogle få ændringer.

375 g smør - blødt
300 g rørsukker
6 æg
375 g mel
225 g hvid chokolade – grofthakket
150 g nødder – grofthakket (brug de nødder du har lyst til)
3 lime – fintrevet skal

Limesirup
130 g sukker
3 lime – saften

Pisk smør og sukker til en luftig konsistens.
Pisk æggene i – et ad gangen og rør derefter mel i.
Rør til sidst chokolade, nødder og limeskal i.
Smør en stor springform eller kom bagepapir i.
Kom dejen i og bag ved 190 grader 40-50 min.



Limesirup

Kog limesaft og sukker 4-5 min. Hæld den lund sirup over kagen når den er færdigbagt.

Kagen er bedst dagen efter, når siruppen er trukket godt ind.

