



Sitronkake Tiramisu

Steg for steg



Slik gjør du

- ① Rør sammen sitronkakemiksen med vann, olje og egg, hell den ut i en langpanne og stek den ved 180 °C (varmluft 170 °C) i ca. 8 min.
- ② Stikk ut kakeskiver i ønsket størrelse og dypp i lemonade.
- ③ Pisk mascarpone, krem, melis og sitronskall til en jevn masse.
- ④ Bygg lagvis i form eller glass: Kakeskiver-krem-kakeskiver-krem.
- ⑤ Sett kaldt i 1 time før servering.

Ingredienser

Sitronkake Tiramisu

1 pose **Norgesmøllene Saftig sitronkake**

2 dl vann

2 egg

1 dl olje nøytral

1 dl lemonade

250 g mascarpone

3 dl kremfløte

3 ss melis

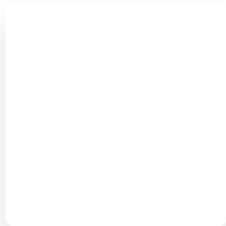
revet skall av en sitron

Produkter du kan benytte til denne oppskriften

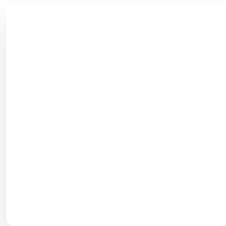


Norgesmø
llene
Saftig
sitronkake

Lignende oppskrifter



Sitronterte
med
marengs



Sitronkake
med
valmuefrø
(Lemon
poppy
seed cake)