

## *Citronkage med citroncreme*



Denne lækre citronkage har jeg fra magasinet "Isabella".

Kagen er så lækker blød og svampet og smager virkelig godt af sød marcipan og frisk syrlig citron. Jeg synes den godt må smage mere af citron, så jeg har tilføjet lidt mere til opskriften.

### *Citronkage*

150 g smør

200 g sukker

3 æg

125 g marcipan - groftrevet

200 g mel

1 tsk bagepulver

2 - 3 citroner fintrevet skal- og saft

### *Citroncreme*

400 g mascarpone

100 g creme fraiche 38%

100 g flormelis

2 citroner - fintrevet skal

50 g hasselnødder - ristede og afskallede, grofthakkede

Tænd ovnen på 180 grader.

Kom bagepapir i en springform på 20 cm i diameter.

Smelt smør og pisk det godt sammen med sukker.

Pisk æggene i et ad gangen. Tilsæt marcipan og pisk til dejen er ensartet.

Pisk til sidst mel, bagepulver, citronskal- og saftog i dejen og fordel den i springformen.

Bag i ca 35 - 40 min. Køl kagen helt af på en rist og del den så i to bunde.

#### Creme

Pisk mascarpone, cremefraiche, flormelis og citronskal godt sammen.

Fordel halvdelen på den ene kagebund og læg den anden bund over. Pres let.

Smør resten af cremen på toppen og siderne af kagen og drys med nødderne.

