



GRØN FOKUS

ØKOLOGI MED RESPEKT SIDEN 1999

Konditorens økologiske citronmåne

Ingredienser:

1 kage til 10 personer eller 12 små kager:

180 g økologisk rørsukker

120 g økologisk marcipan

160 g økologisk blødt smør

4 økologiske æg

150 g Grøn Fokus økologisk

Kagehvedemel

1 tsk bagepulver

1 hel økologisk citron (blendes fint)

Citron glasur

200 g økologisk flormelis

Mango juice eller passions juice, ca. 1 dl

alt efter saftens konsistens

Sådan gør du:

1. Skær marcipanen i tern og rør godt sammen med rørsukker.
2. Tilsæt det bløde smør lidt efter lidt.
3. Tilsæt æggene en ad gangen og rør til, dejen er glat.
4. Skær top og bund af citronen, del i 4 både, fjern sten og blend citronen til en fin masse i en minihakker.
5. Tilsæt mel, bagepulver og den blendede citron og vend forsigtigt sammen, til massen er ensartet.
6. Smør en springform (24-26 cm diameter) og kom dejen i.
7. Kagen bages ved 170°C (alm. ovn) i 30 minutter.
8. Når kagen er nedkølet, kommes der glasur på.
Pynt evt. med bær og spiselige blomster.

5 tip: Erstat citronen og få din helt egen signaturkage:

Appelsinkage: Tilsæt 1 blendet, økologisk appelsin og 100 g mørk hakket chokolade.

Rabarberkage: Tilsæt 250 g rabarber skåret i små stykker vendt i sukker, samt 1 spsk. friskrevet ingefær og 50 g hampefrø.

Bærkage: Tilsæt 200 g bær og 50 g hakkede mandler.

Æblekage: Tilsæt 200 g æbler i både, 50 g brombær, 1 spsk. kanel, 2 spsk. rørsukker og lidt hakkede hasselnødder.

Pære/chokoladekage: Tilsæt 200 g syltede pærer og 100 g mørk chokolade.

Opskriften er udviklet af konditor Rikke Gryberg.



Grøn Fokus Bageakademi

Lær at bruge de rigtige bage-
teknikker til at opnå det bedste
resultat med dit bagværk
Tag forklædet på, scan QR
koden og se med.

