

Citronkaka (24 st)

6 ägg
4 dl socker
2,5 dl creme fraiche
1 citron, skal och saft
5 dl vetemjöl
3 tsk bakpulver

Garnering

3 dl florsocker
2 msk mjölk
25 g mörk choklad

- Sätt ugnen på 200 grader.
- Vispa ägg och socker pösigt. Rör ner creme fraiche, citronskal och saft. Blanda mjöl och bakpulver, och rör ner i smeten.
- Häll i en långpanna, ca 25x35 cm klädd med bakpapper och grädda i ca 20 minuter. Låt svalna.
- Rör ut florsocker i mjölk och bred över kakan. Smält chokladen och ringla över. Skär kakan i rutor när den har stelnat.

