

Citronkärleksmums

Ca 20 bitar

4 ägg
3 dl strösocker
1 msk vaniljsocker
1 msk bakpulver
150 g smör, smält
1 ½ dl mjölk
5 dl vetemjöl
1 citron, finrivet skal

Glasyr

5 dl florsocker
1 msk vaniljsocker
75 g smör, smält
3–4 msk pressad citron

Garnering

ca 3/4 dl kokos

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 180 grader. Tvätta citronen och riv skalet fint med ett rivjärn.
2. Vispa ägg och strösocker poröst i en bunke. Tillsätt resten av ingredienserna samt citronskalet och blanda ihop allt till en slät smet.
3. Bred ut smeten till i en långpanna, 25 x 35 cm, klädd med bakplåtspapper. (Går bra med andra mått också)
4. Grädda kakan mitt i ugnen i 22–25 min.
5. Glasyr: Blanda alla ingredienserna till glasyren i en skål. Anpassa mängden florsocker och citronjuice så att konsistensen blir lagom bredbar.
6. Bred ut glasyren över kakan och strö över kokos. Skär kakan i rutor med en vass kniv när glasyren stelnat.