



Yornas' påskekage – Æggejagt i haven

Den perfekte kage til påsebordet med spinat, masser af citron og pyntet med påseæg.
Opskrift af Jonas Dahl Grue (Yornas).

Ingredienser

Kagebunde

- 200 g frisk spinat
- 160 ml solsikkeolie
- 2 æg
- 160 g sukker
- Saft fra 1 citron
- 10 g bagepulver
- 200 g hvedemel
- 1 tsk salt

Citronsirup

- Saft fra 1 citron
- 50 g vand
- 50 g sukker

Citroncreme

- 100 g fløde
- 100 g sukker
- 100 g citronsaft (ca 3 stk)
- Revet skal fra 2 citroner
- 30 g koldt vand
- 15 g majsstivelse
- 2 æg
- 50 g smør

Desuden

Påseæg

Evt. citrontimian eller citronmelisse
for ekstra grønt på toppen

Inden du går i gang

Forvarm ovnen til 170-180°C.

Fremgangsmåde

Skyl spinaten og blend den med solsikkeolie og citronsaft, til massen er helt glat.

Pisk æg og sukker sammen, til det er lyst og luftigt. Tilsæt derefter spinatblandingen.

Bland hvedemel og bagepulver i en anden skål. Sigt de tørre ingredienser i den våde dej, og vend forsigtigt.

Hæld dejen i en springform Ø20-22 cm. Formen skal ikke smøres. Bag ved 170°C (alm. ovn) i ca. 40 minutter. Tjek med en tandstik, om kagen er færdigbagt. Lad kagen køle helt på en rist, og skær den derefter fri af formen. Skær toppen af, så bunden er helt lige, og del den i 2. Tag de overskydende kagerester og smuldr dem til krummer. Gem dem i en skål.

Citronsirup

Kog alle ingredienser i et par minutter og sæt til side.

Citroncreme

I en skål bland majsstivelse med koldt vand og derefter æg og pisk sammen. I en gryde giv fløde, sukker og citronsaft et opkog. Når det koger hældes halvdelen over æggemassen, og derefter hældes det hele tilbage i gryden. Pisk godt under høj varme til cremen tykner. Tag den af varmen, og pisk smør og citronskal i. Lad cremen køle 1 times tid i køleskabet.

Samling af kagen

Læg den ene af kagebundende på et fad og pensl den godt med citronsiruppen. Pisk derefter den kolde citroncreme fri for klumper med et piskeris og smør cremen på kagebunden. Læg derefter den anden bund på, og pensl med resten af siruppen. Giv også siderne af kagen en tur. Dæk nu kagen med de smuldrede kagerester. Start med toppen, og derefter siderne.

Pynt med påseæg på toppen, og så har du altså den fineste grønne have med påseæg, lige til at sætte på bordet.

