

# Κέικ λεμονιού γεμιστό με κρέμα λεμονιού από την Αργυρώ μας!

Αυτη ειναι μια ακόμα εξαιρετική συνταγή για αφράτο, μυρωδάτο κέικ λεμονιού με βελούδινη κρέμα λεμόνι.

## Υλικά

125 γραμμ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου

200 γραμμ. ζάχαρη

3 μικρά αυγά

2 λεμόνια (ξύσμα)

125 ml φρέσκο γάλα

2 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ

250 γραμμ. αλεύρι μαλακό

1 πρέζα αλάτι

Για την κρέμα λεμονιού:

200 ml νερό

70 γραμμ. ζάχαρη

1 μέτριο λεμόνι (χυμός και ξύσμα)

2 κ.σ. κοφτές κορν φλάουρ

1 κ.σ. βούτυρο

1/4 κ.γλ. κιτρινόριζα (κουρκουμάς) προαιρετικά

## Εκτέλεση

Κοσκινίζουμε το αλεύρι και το μπέικιν σε ψιλή σήτα. Στον κάδο του μίξερ τοποθετούμε το βούτυρο και τη ζάχαρη και με το φτερό που αναμειγνύουμε το κέικ χτυπάμε το μείγμα για 3'-4' μέχρι να λιώσει η ζάχαρη και να κρεμώσει το μείγμα. Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά, ώστε το μείγμα να απορροφάει το πρώτο αυγό πριν ρίξουμε το επόμενο. Προσθέτουμε το ξύσμα λεμονιού και το αλάτι. Εναλλάξ, προσθέτουμε το αλεύρι και το γάλα και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Βουτυρώνουμε και

πασπαλίζουμε με αλεύρι μία στρογγυλή ή μια μακρόστενη φόρμα για κέικ. Τινάζουμε τη φόρμα για να φύγει το περιττό αλεύρι. Αδειάζουμε μέσα το μείγμα. Ψήνουμε το κέικ σε καλά προθερμασμένο φούρνο, στις αντιστάσεις, στους 170οC για περίπου 1 ώρα, μέχρι να ροδίσει, να φουσκώσει και να ξεκολλάει από τα τοιχώματα. Αφού ψηθεί, το αφήνουμε να σταθεί 10΄ στη φόρμα. Το ξεφορμάρουμε και το αφήνουμε σε σχάρα, να κρυώσει καλά. Στο μεταξύ, ετοιμάζουμε την κρέμα λεμονιού. Σε μια μικρή κατσαρόλα τοποθετούμε το νερό, τη ζάχαρη, το κορν φλάουρ, το ξύσμα και το χυμό λεμονιού και την κιτρινόριζα. Με σύρμα ανακατεύουμε πολύ καλά για να διαλυθεί το κορν φλάουρ, ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Την αφήνουμε να δέσει για λίγα λεπτά, πάντα ανακατεύοντας. Μόλις η κρέμα δέσει, την αποσύρουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε. Αφήνουμε λίγο να κρυώσει και ανακατεύουμε για να μην κάνει πέτσα. Χωρίζουμε το κέικ οριζόντια με κοφτερό μαχαίρι. Αλείφουμε με την κρέμα λεμονιού και καλύπτουμε με το άλλο κομμάτι κέικ, σαν σάντουιτς. Μόλις κρυώσει καλά κόβουμε σε φέτες.

[Πηγή: Argiro.gr](http://Argiro.gr)