



## Mazarinkake (med marsipan)

### Ingredienser

250 g råmarsipan (se tips)  
250 g sukker  
250 g smør  
4 store egg  
65 g hvetemel

### Fremgangsmåte

Ha oppelt råmarsipan, sukker, mykt smør og eggene i en food processor. Kjør på full hastighet helt til du får en glatt og klumpfri masse. Ha massen i en bakebolle og vend i hvetemelet.

Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i ca 50 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Dekk til kaken med et stykke matpapir på slutten av steketiden dersom den begynner å bli for mørk på toppen.

Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Legg kaken på et passende fat.

### Tips

Råmarsipan er det samme som såkalt "Ekte marsipan". Du får kjøpt dette i de fleste matvarebutikkene (lilla rull fra Odense). Anthon Berg pleier også å selge råmarsipan rundt juletider.

Kaken er holdbar i kjøleskapet om den pakkes inn i plast. Den kan også fryses.



© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mazarinkake-med-marsipan>