Mor Monsen (liten langpanne)



Ingredienser

250 g smør
250 g sukker
6 egg
250 g hvetemel
1 ts bakepulver
skall av 1/2 sitron

Pynt:
100 g korinter
75 g mandelflarn (uten skall)
50 g perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig og lys smørkrem. Skill eggene. Tilsett en eggeplomme om gangen i smørkremen. Pisk god mellom hver. Riv skallet på sitronen og rør i. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og bland i. Pisk eggehvitene stive og vend dem forsiktig inn i deigen. Ikke rør mer enn nødvendig for at deigen skal bli godt blandet.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Strø over korinter, lett knuste mandelflarn og perlesukker. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 30-35 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i snitter eller i firkanter.

Tips

Du kan bruke skåldede, hakkede mandler i stedet for mandelflarn.

Ikke overdriv mengden med sitronskall. Kaken skal ikke bli syrlig, men bare ha en liten bismak av sitron.

Kaken er kjempefin å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mor-monsen-liten-langpanne