Panforte di Siena



Ingredienser

200 g mandler
200 g valnøtter
100 g dadler eller apsikat
200 g tørket tropisk frukt
2 ts kanel
2 ts koriander
0,5 ts nellik
0,5 ts muskat
2,5 dl hvetemel
200 g honning
200 g melis

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Skåld mandlene. Hakk mandlene og valnøttene grovt. Bland med hakkede dadler eller apsikat og tørket, tropisk frukt (se tips). Bland krydderet med hvetemelet og ha dette i frukt- og nøtteblandingen.

Ha honning og melis i en liten kjele og smelt på svak varme til blandingen er gylden. Hell honningblandingen over frukt- og nøtteblandingen. Rør alt raskt sammen til en tung, klebrig masse (bruk en tresleiv eller hendene til dette).

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Dypp fingrene i kaldt vann og klem deigen jevnt utover i formen.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 160°C i ca 30 min. Kaken skal være lys og virker fortsatt ustekt når du tar den ut av ovnen.

La kaken stå og avkjøles i formen til den er helt kald. Kaken vil da ha stivnet og være fastere i konsistensen. Løsne den forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og pakk den inn i folie med en plastikpose rundt. Oppbevar kaken i romtemperatur.

Sikt eventuelt litt melis over kaken før servering. Skjær kaken opp i smale stykker med en skarp kniv.

Tips

200 g tørket tropisk frukt får du for eksempel ved å kjøpe 1 pk med "Tropical Trio" fra Sunmaid. "Tropical Trio" består av tørket papaya, ananas og mango og fås kjøpt i de fleste store matbutikker. Alternativt kan dadlene eller en del av den tørkede tropiske frukten byttes ut med apsikat/syltet appelsinskal, syltet sitronskall, sukat eller lyse rosiner.

Koriander gir en litt særegen smak som er typisk for "Panforte di Siena", men kan sløyfes.

Det er viktig at du bare smelter sammen honning og melis og ikke lar massen koke. Står den for lenge, blir blandingen som knekk og den ferdigstekte kaken blir steinhard. Av samme grunn må du ikke steke kaken lenger enn angitt i oppskriften.

Det er også viktig å være rask når du blander honningmassen med frukten, for når honningen avkjøles blir den seig og det blir vanskelig å blande deigen.

Kaken er svært holdbar dersom den pakkes godt inn i folie og plast. Den er lettere å skjære om den oppbevares i romtemperatur.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/panforte-di-siena