Rüblitorte



Ingredienser

6 store egg
250 g sukker
300 g mandler
100 g hvetemel
skall av 1 sitron
250 g gulrøtter

Glasur 1:
150 g aprikossyltetøy

Glasur 2:
3 dl melis
2-3 ss kirsch

Pynt:
mandelflarn
marsipangulrøtter

Fremgangsmåte

Skill eggene. Pisk eggehvitene stive. Tilsett 2/3 av sukkeret litt og litt og pisk videre til marengs. Sett marengsen til side. Pisk eggeplommene luftig sammen med resten av sukkeret. Bland sammen. Rør i malte mandler, hvetemel og revet sitronskall. Tilsett fint revne gulrøtter til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 190°C i 60 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken

ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Varm opp aprikossyltetøy og press det gjennom en sil slik at alle klumper fjernes. Pensle det varme syltetøyet over kaken. Sett kaken i kjøleskapet til syltetøyet har blitt kaldt og stivnet til igjen.

Rør sammen tykk melisglasur og smør på toppen av kaken. Fest mandelflarn langsmed kanten av kaken. Pynt toppen av kaken med marsipangulrøtter.

Tips

Merk at melisglasuren blir litt sprekkete på toppen av kaken fordi aprikossyltetøyet under gjør glasuren fuktig. Smaken er verdt det!

Marsipangulrøtter fås kjøpt som ferdig kakepynt i noen velassorterte matvarebutikker. Ellers kan du lage dine egne. Oransje konditorfarge fås blant annet kjøpt i hobbybutikker.

Kaken er holdbar i kjøleskapet, og blir ekstra god om den får stå og godgjøre seg i et par dager.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/rublitorte