Christmas Cake (Engelsk fruktkake med rom og marsipan)



Ingredienser

Forberedelse 1 uke i forveien:
750 g fruktblanding (se tips)
2 dl mørk rom eller brandy

Kakedeig:
300 g smør
300 g brunt sukker
6 store egg
150 g mørk sirup
550 g hvetemel
1,5 ts bakepulver
0,5 ts nellik
0,5 ts kanel

Til dynking:
mørk rom eller brandy (mengden bestemmer du)
tykk aluminiumsfolie til å ha rundt kakeformen

Dekking av kaken:
3 dl aprikossyltetøy
1 kg råmarsipan (se tips)

Fremgangsmåte

Forberedelse 1 uke i forveien:
Hakk opp den tørkede frukten (se tips) og ha den i en bolle. Bland med revet sitronskall og presset saft fra sitronen, rom eller brandy. Dekk bollen godt til med

plast og la den stå i kjøleskapet en ukes tid. Rør i blandingen av og til.

Baking av kaken:
Pisk mykt smør luftig med brunt sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Pisk godt mellom hvert egg (dersom smørkremen skiller seg, hjelper det å piske inn et par spiseskjeer av hvetemelet). Pisk så inn sirupen. Sikt mel, bakepulver og krydder og bland i til du får en jevn og klumpfri deig. Rør inn fruktblandingen.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 150°C i ca 2 timer. Legg et stykke bakepapir over kaken på slutten av steketiden dersom den virker for brun på toppen. Avkjøl kaken i formen.

Dynking:
Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Vask formen og sett kaken tilbake. Dekk undersiden av formen og kantene godt med aluminiumsfolie (dette forhindrer at alkoholen renner ut). Bruk grillspyd eller tykk pinne og stikk dype hull ned til bunnen av kaken. Dynk den med rom eller brandy. Pakk hele kaken inn med folie og la kaken stå kjølig. Dynk den om igjen, 1 gang i uken (minst).

Dekking av kaken:
Sett kaken på et passende kakefat. Varm opp aprikossyltetøyet og press den igjennom en sil, slik at klumpene fjernes. Smør syltetøyet jevnt over hele kaken. Kjevle deretter ut marsipanen (se tips) og legg den som et lokk over kaken. Skjær vekk overflødig marsipan.

Royal Icing:

Royal Icing (hvit sukkerpasta):
3 plater gelatin
4 ss kokende vann
2 ts sitronsaft
60 g flytende glukose (se tips)
1 kg melis (se tips)

Bløtlegg gelatinen i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet og smelt gelatinen i 4 ss kokende vann. Rør i sitronsaft og glukose (se tips). Elt så inn melis helt til du får en sukkerpasta som er smidig og lett å forme (se tips). Kjevle den så straks ut og dekk

kaken (se tips). Bruk hendene til å stryke sukkerpastaen jevnt rundt hele kaken. Klem den godt inntil kaken. Skjær bort overflødig masse.

Tips

Kaken er tidkrevende, men siden kaken kan lages over flere dager, er den likevel helt overkommelig.

Eksempel på ingredienser til 750 g fruktblanding er:
400 g rosiner
100 g aprikoser
100 g apsikat
100 g fiken
50 g cocktailbær

Råmarsipan fås kjøpt i de fleste store matbutikkene. Se etter lilla rull fra Odense ("Ekte marsipan").

Glukose fås kjøpt på apoteket. Glukose er nødvendig for å få sukkerpastaen til å bli smidig.

Det kan godt hende at du trenger mer melis når du skal lage sukkerpastaen. Elt inn melis til deigen kjennes smidig og er lett å forme. Bruk ekstra melis til utkjevlingen.

Sukkerpastaen må kjevles ut med en gang. Lar du den stå, vil den stivne og bli umulig å håndtere.

Royal Icing (sukkerpasta/sukkerfondant) kan også kjøpes ferdig gjennom CACAS.

Kaken er holdbar i evigheter. Den kan også fryses.

Se også oppskrift på "Christmas Cake" og "Julefruktkake".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/christmas-cake-engelsk-fruktkake-med-rom-og-marsipan