Margaretatårta

Ingredienser



Kakebunn:
2 store egg
2 dl sukker
1,5 dl hvetemel
1 dl potetmel
2 ts bakepulver
1 dl varmt vann

Vaniljekrem:
3 dl matfløte
2 eggeplommer
1 ss sukker
1 ss potetmel
1 ss vaniljesukker

Mandelmasse:
300 g mandelmasse (se tips)
2 eggehviter

Pynt:
35 g mandelflarn (skåldede)
1 liter friske jordbær

Glasering:
1 dl vann
1 dl sukker

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt det tørre. Vend det tørre i eggedosisen og bland til slutt i varmt vann.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne den forsiktig fra formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner.

Bland ingrediensene til vaniljekremen utenom vaniljesukkeret i en kjele. Varm opp blandingen under stadig omrøring (obs: ikke bruk stålvisp i aluminiumskjele). La blandingen småkoke i noen minutter under kraftig visping slik at kremen tykner (pass nøye på slik at kremen ikke blir brent). Avkjøl vaniljekremen. Smaksett den kalde kremen med vaniljesukkeret. Fordel vaniljekremen mellom kakebunnene.

Rør ut mandelmassen med eggehvitene, slik at du får en jevn og klumpfri masse. Dette gjøres raskt i en food processor med hakkekniv.

Ha den fylte kaken på et fat som tåler varme (for eksempel Porsgrunds kombinerte kakeform og fat, se bildet). Smør ca 2/3 (se tips) av mandelmassen jevnt over kaken ved hjelp av en smørekniv. Sprøyt resten av mandelmassen i en rand rundt kakens overside. Press mandelflarn langsmed kanten av kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 225°C i ca 7 min, slik at mandelmassen såvidt har fått litt farge. Avkjøl kaken.

Dekk toppen av kaken med jordbær i skiver. Kok vann og sukker til sukkerlake (dette tar noen minutter, se tips). Avkjøl laken til den er kald. Øs sukkerlaken over jordbærene med en skje. Sett kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

I Sverige får man kjøpt en spesiell mandelmasse som brukes mye i svenske kakeoppskrifter (blå rull fra Odense). Jeg har hittil ikke sett denne mandelmassen i norske matbutikker. Kaken på bildet er dekket med mandelmasse som er kjøpt i Sverige. I stedet for svensk mandelmasse kan du bruke råmarsipan (lilla rull fra Odense) og kna inn noen dråper med mandelessens. Alternativt kan du bruke kransekakedeig (grønn rull fra Odense). Sistnevnte har jeg også testet ut med godt resultat!

Smør bare et tynt lag mandelmasse på toppen av kaken. Det er ikke nødvendig med et tykt lag for toppen skal jo uansett dekkes med jordbær. Det kan være lurt å la det være igjen en del mandelmasse til å sprøyte kanten på toppen av kaken. Det du ikke bruker til sprøytingen, has til slutt på sidene rundt kaken. Mandelmassen er lettere å fordele jevnt over kaken om du dypper smørekniven i varmt vann innimellom.

Å koke sukkerlake tar bare noen minutter (ca 5 min). Koker du for lenge, blir laken seig og tykk når den er kald. Laken skal være helt blank og tyntflytende når du øser den over bærene.

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

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