Fruktkake med marsipan



Ingredienser

100 g hasselnøtter
150 g valnøtter
150 g mandler
100 g dadler
100 g rosiner
120 g cocktailbær
80 g tørkede tranebær
150 g tropisk tørket frukt
1 dl konjakk
4 store egg
2 dl brunt sukker
2 ts bakepulver
2 dl hvetemel

Overtrekk:
5 ss aprikossyltetøy
500 g marsipan eller 1 ferdigkjøpt marsipanlokk

Pynt:
cocktailbær (se tips)

Fremgangsmåte

Hakk nøttene grovt og skjær tørket frukt opp i terninger. Ha i en bolle og tilsett konjakk. La dette stå og trekke i kjøleskapet over natten.

Pisk egg og brunt sukker luftig. Sikt mel og bakepulver og vend i. Bland så i frukt- og nøtteblandingen (ha også i eventuelle konjakkrester som ikke har trukket inn i frukten).

Smør en rund form (22 cm i diameter) eller en brødform som rommer 1,5 liter og ha bakepapir i bunnen av formen. Ha deigen i formen og glatt til overflaten.

Stek kaken nederst i ovnen ved 150°C i ca 1 1/2 time. Løsne kaken fra formen og hvelv den ut av formen. Fjern bakepapiret og la kaken avkjøles helt (gjerne i kjøleskapet over natten).

Smør et tynt lag med aprikossyltetøy over kaken og pakk den deretter inn i utkjevlet marsipan. Sett kaken på et passende fat og pynt med cocktailbær.

Tips

Det beste er å kjevle ut marsipan selv fordi du da kan kjevle ut et passe tykt lag slik at kaken blir godt dekket. Jeg brukte ferdigkjøpt marsipanlokk til å ha rundt kaken. Det fungerte veldig greit, men jeg måtte improvisere litt og legge dobbelt lag marsipan på toppen av kaken så ikke fruktkaken skulle synes alt for mye igjennom.

Kaken kan også lages i avlang form som rommer 1,5 liter.

Det kan være litt vanskelig å finne grønne cocktailbær i norske matvarebutikker. (Ikke bruk cocktailbær på glass som ligger i væske, for de vil lage våte flekker på marsipanen.) Jeg har brukt cocktailbær som er kjøpt i Sverige, men det går selvsagt like bra å bare pynte med røde cocktailbær.

Fruktkaken er holdbar lenge. Oppbevar den godt innpakket i kjøleskapet.

Det er ikke nødvendig å dekke fruktkaken med marsipan, se "Fruktkake fra Betlehem" som er basert på liknende oppskrift, men uten pynt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/fruktkake-med-marsipan