Panforte Margherita



Ingredienser

200 g skåldede mandler
150 g hasselnøtter
600 g lys tørket frukt (se tips)
1 ts kanel
0,5 ts koriander
100 g hvetemel
200 g honning
200 g sukker
2 ss smør

Pynt:
melis

Fremgangsmåte

Hakk mandlene og hasselnøtter. Skjær tørket frukt i små terninger. Bland krydderet med hvetemelet og ha dette i frukt- og nøtteblandingen.

Ha smør, honning og sukker 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 sikt over melis. Pakk kaken inn i matpapir som er drysset med melis. Ha en plastikpose rundt og oppbevar i romtemperatur.

Før servering skjæres kaken opp i smale stykker med en skarp kniv.

Tips

Eksempler på lys tørket frukt som du kan bruke er lyse sultanarosiner, tørket tropisk frukt, apsikat og myke, tørkede aprikoser.

Det er viktig at du bare smelter sammen honning og sukker 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. 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-margherita