Svensk mazarinkake (Mjuk mazarintårta)



Ingredienser

150 g smør
400 g mandelmasse (se tips)
4 egg

Pynt:
melisdryss (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Ha oppdelt mandelmasse i en food processor med hakkekniv sammen med smør og eggene. Kjør på full hastighet til du får en jevn, klumpfri deig.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 200°C i 25-30 min. Avkjøl kaken i formen.

Hvelv kaken ut av formen og dra av bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Sikt over melis eller smør over melisglasur (se tips).

Tips

400 g mandelmasse tilsvarer som nevnt 1 blå rull fra Odense. Svensk mandelmasse har sterkere mandelsmak enn marsipan. Får du ikke tak i mandelmasse i Norge, bruker du derfor 400 g Ekte marsipan, dvs 1 lilla rull fra Odense, og knar inn 2-3 ts mandelessens. Det er veldig viktig at du bruker Ekte marsipan og ikke vanlig, hvit figurmarsipan (bruk altså IKKE marsipanen som selges i rød rull fra Odense). Vanlig

figurmarsipan egner seg nemlig dårlig til steking.

Lignende kake kan derimot også lages med norsk kransekakemasse (grønn rull fra Odense, som til gjengjeld ikke fås kjøpt i Sverige), se oppskrift på "Verandakake" på detsoteliv.no.

I stedet for å sikte over melis, kan du glasere kaken med melisglasur. Lag da glasur av 2 dl melis og 1,5 ss vann.

Kaken er holdbar i mange dager i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/svensk-mazarinkake-mjuk-mazarintarta