Mazarinkake med nektariner

Ingredienser



♥ 200 g kransekakemasse (se tips)
♥ 200 g sukker
♥ 200 g smør
♥ 3 store egg
♥ 50 g hvetemel
♥ 40 g mandler
♥ 2 ss Amaretto mandellikør
- -
♥ 3 nektariner
♥ 1,5 ss sukker

Fremgangsmåte

Ha revet eller fint oppdelt kransekakemasse, sukker mykt smør og eggene i en food processor. Kjør på full hastighet helt til du får en glatt og klumpfri masse.

Ha massen i en bakebolle og vend i hvetemelet, hakkede mandler og mandellikør.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Skjær nektariner i tynne båter og stikk ned i deigen. Dryss til slutt over sukker.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca. 35 minutter (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt).

Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Legg kaken på et passende fat.

Tips

♥ Kaken får ekstra god smak om du bruker kransekakemasse i deigen (grønn rull fra Odense). Det går også fint å bruke råmarsipan (lilla rull fra Odense) eller eventuelt svensk mandelmasse hvis du får tak i dette (blå rull fra Odense).

♥ Marzarinkake med nektariner er fin å fryse.

♥ Du finner mange varianter av mazarinkake **HER** på Det søte liv. Se også blant annet **Mazarinkake (med marsipan)**, **Mazarinkake med sjokoladeglasur**, **Mazarinbiter** og **Svensk mazarinkake (Mjuk mazarintårta)**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mazarinkake-med-nektariner