Mazarinkake med sjokoladeglasur



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

Sjokoladeglasur:
100 g kokesjokolade
25 g smør

Pynt:
sjokoladestrøssel (kan sløyfes)

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) eller hjerteform (som rommer 1,5 liter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 35 time (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.

Smelt sjokolade og smør i en liten kjele på svak varme eller over vannbad. Smør sjokoladen på toppen av kaken. Dryss eventuelt over sjokoladestrøssel til pynt. Sett kaken i kjøleskapet til sjokoladeglasuren har stivnet.

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 sjokoladeglasur" er fin å fryse.

Se også "Marsipanmazarinkake", "Mazarinkake med nektariner", "Mazarinbiter" og "Mjuk mazarintårta".

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

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