Mazarinkake med bær



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 300 g mandelmasse (se tips)
♥ 3 egg
♥ 0,5 dl hvetemel

Til formen:
♥ 20 g smør
♥ 100 g mandelflak

Pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 liter friske bær (se tips)
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Ha mykt, romtemperert smør i en food processor med hakkekniv. Smuldre opp mandelmassen i store biter med fingrene og ha disse i food processoren. Tilsett også eggene og melet. Kjør blandingen i food processoren til den er jevn og klumpfri.

Smør en liten, rund form som er 20 cm i diameter med smør. Dryss over mandelflak så de fordeler seg fint i formen og litt oppover kantene.

Hell mandeldeigen i formen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20-25 minutter, til kaken er gyllen og gjennomstekt.

Avkjøl kaken i formen til den er helt kald og løsne den forsiktig. Sett kaken på et passende kakefat.

Pisk kremfløten sammen med vaniljesukkeret til en luftig krem. Fordel kremen på toppen av kaken.

Legg på friske bær og pynt kaken med et melisdryss rett før servering.

Tips

♥ Til denne kaken kan du som sagt enten bruke ferdigkjøpt (svensk) mandelmasse (blå rull fra Odense), kransekakemasse (grønn rull fra Odense) eller ekte marsipan (lilla rull fra Odense). Ikke bruk vanlig figurmarsipan, for den tåler ikke steking like godt. I kaken du ser på bildet, brukte jeg kransekakemasse fra Odense som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene.

♥ Det er viktig at kaken er helt kald før du dekker den med pisket krem, ellers vil kremen smelte og bli rennende.

♥ Kaken kan fint lages dagen i forveien, men bør pyntes med krem og bær på serveringsdagen slik at den ser helt fersk ut. Bruk en blanding av friske bær som du liker. Jeg brukte her friske bringebær, bjørnebær, solbær og rips.

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

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