Mazarinkake med nøttelokk



Ingredienser

♥ 3 dl hvetemel
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 100 g smør
♥ 1 egg

Mandelfyll:
♥ 50 g smør
♥ 75 g mandler
♥ 1,5 dl melis
♥ 0,5 dl hvetemel
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 2 egg

Nøttelokk:
♥ 100 g smør
♥ 1,5 dl brunt sukker
♥ 0,75 dl lys sirup
♥ 2 ss kremfløte
♥ 2 ss hvetemel
♥ 250 g blandede nøtter

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til mørdeigen i en food processor og kjør til deigen samler seg.

Smør bunnen og kantene på en rund form (24 cm i diameter) og legg bakepapir i bunnen. Trykk mørdeigen jevnt utover bunnen og litt oppover kanten å formen. Sett formen kjølig.

Til fyllet smeltes smøret. Mal mandlene. Bland smør og mandler med de øvrige ingrediensene og fordel fyllet utover mørdeigsbunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 190°C i 20 minutter.

Lag imens nøttelokket ved å ha all ingrediensene unntatt nøttene i en kjele. Varm opp blandingen og la den småkoke under omrøring i noen minutter til den tykner. Ta kjelen av platen og vend inn nøttene.

Når kaken har stekt i 20 minutter, tas den ut av ovnen. Fordel nøtteblandingen forsiktig over kaken og sett kaken tilbake inn i ovnen. Stek kaken videre midt i ovnen ved 190°C i 12-15 minutter til.

Avkjøl kaken i formen til den er lunken. Løsne den da fra formen med en kniv som er dyppet i lunkent vann og sett den over på et fat for å avkjøles helt.

Tips

♥ Til nøttelokket kan du bruke de nøttene du liker best. Jeg brukte en blanding skåldede, usaltede nøtter.

♥ Du bør ta kaken ut av formen mens kaken er lunken. Venter du for lenge, blir nøttelokket stivt og det kan være vanskelig å få kaken ut av formen.

♥ Kaken holder seg myk og god i mange dager og den kan oppbevares i romtemperatur også. Pakk kaken inn i plast så den ikke blir tørr. Den er også kjempefin å fryse.

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

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