Eplekake med marsipan og smuldretopping



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 150 g brunt sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 250 g ekte marsipan (se tips)
♥ 4 egg
♥ 150 g hvetemel

Epletopping:
♥ 4 epler
♥ 3 ss sukker
♥ 2 ss kanel

Smuldretopping:
♥ 200 g hvetemel
♥ 150 g sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 200 g smør
♥ 100 g mandler

Fremgangsmåte

Kakedeig:
Pisk mykt, romtemperert smør sammen med hvitt og brunt sukker og vaniljesukker. Riv marsipanen på rivjern og ha dette i bollen. Pisk godt slik at marsipanen fordeler seg jevnt med smørkremen. Tilsett så eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Vend inn hvetemelet til en jevn og klumpfri deig.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm) og jevn til overflaten.

Epletopping:
Skrell og rens eplene og skjær dem i terninger. Fordel terningene over deigen og press dem lett ned i deigen.

Bland sukker og kanel. Dryss kanelsukkeret over eplene.

Smuldretopping:
Ha mel, sukker og vaniljesukker i en food processor og bland det sammen. Tilsett smør i terninger. Kjør blandingen sammen til en smuldrete deig.

Smuldre deigen med hendene over eplene.

Hakk mandlene grovt og dryss over til slutt.

Steking og servering:
Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 50 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

La kaken avkjøles litt i formen før den løftes ut og skjæres i firkanter.

Server kaken gjerne med hjemmelaget vaniljekrem.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker såkalt ekte marsipan i kakedeigen som inneholder mer enn 50% mandler (lilla pakning fra Odense). Annen marsipan med lavere mandelinnhold (såkalt figurmarsipan) tåler steking svært dårlig.

♥ Tilpass steketiden til ovnen din. Kaken skal bli gjennomstekt, men ikke for mye stekt så den blir tørr.

♥ Kaken serveres som nevnt gjerne med hjemmelaget vaniljekrem. Alternativt kan du bruke iskrem, pisket krem og/eller vaniljesaus.

♥ For flere kaker med kombinasjonen epler og marsipan, se **HER**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-marsipan-og-smuldretopping