Dansk jordbærkake i langpanne



Ingredienser

Mazarinkake:
♥ 500 g smør
♥ 500 g sukker
♥ 500 g ekte marsipan (se tips)
♥ 10 egg
♥ 1,5 dl crème fraîche
♥ 300 g hvetemel

Sjokoladelag:
♥ 300 g kokesjokolade (se tips)

Mascarponekrem:
♥ 500 g mascarpone
♥ 6 dl kremfløte
♥ 300 melis
♥ 1 ss vaniljepasta

Pynt:
♥ 800 g jordbær (2 kurver)
♥ 2 ss sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Mazarinkake:
Ha mykt, romtemperert smør, sukker og revet marsipan i en stor bakebolle. Pisk dette sammen med elektrisk håndmikser til en tykk smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg.

Tilsett crème fraîche og hvetemelet og bland dette raskt sammen (rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt, se tips).

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Dekk til kaken med et stykke matpapir på slutten av steketiden dersom den begynner å bli for mørk på toppen.

Sjokoladelag:
Ta den ferdigstekte kaken ut av ovnen og dryss straks over fint hakket kokesjokolade (eller sjokoladeknapper som jeg har brukt her, se tips). La sjokoladen smelte på den varme kaken. Når du ser at sjokoladen er bløt og smeltet, stryker du den jevnt utover kaken med en smørekniv.

Sett kaken i kjøleskapet i minst 45 minutter, til sjokoladen har stivnet (se tips)

Når kaken er kald og sjokoladen har stivnet, kan kaken løftes ut av langpannen. Dra av bakepapiret fra undersiden og flytt kaken over på et stort kakefat eller en fjøl eller lignende.

Mascarponekrem:
Ha mascarponeost, kremfløte, melis og vaniljepasta i en bolle og pisk med elektrisk håndmikser til du får en tykk krem.

Bre mascarponekremen over kaken.

Pynt:
Rens jordbærene og del dem i skiver.

Pynt kaken med masse jordbær. Dryss over sjokoladestrøssel (eller fint hakket kokesjokolade).

Tips

♥ Det er viktig at du bruker råmarsipan (ekte marsipan) i kakebunnen, som har høyt mandelinnhold. Dette er lilla pakning fra Odense. Ikke bruk vanlig figurmarsipan, for den tåler ikke steking.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt for å unngå at deigen blir seig, for det gir kompakt kake.

♥ Jeg har her fordelt sjokoladeknapper direkte på den nystekte, varme kaken slik at sjokoladen smelter på kakebunnen. Det går fint å bruke vanlig kokesjokolade i stedet, men husk da at sjokoladen bør finhakkes så den smelter lett. Du kan alternativt smelte kokesjokolade sammen med 50 g smør til en tykk sjokoladekrem og smøre sjokoladekremen over avkjølt kake.

♥ Det går fint å lage mazarinkaken med sjokoladetoppingen dagen i forveien. La den i så fall stå kjølig og innpakket i plast slik at den holder seg myk. Det blir lettere å få kaken ut av langpannen når kaken har stått i kjøleskapet over natten fordi den da blir fastere i konsistensen.

♥ Kaken bør serveres samme dag den er pyntet med mascarponekrem og friske jordbær.

♥ Mascarpone er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene.

♥ VANILJEKREM I STEDET FOR MASCARPONEKREM:
Dansk jordbærkake lages opprinnelig med et tykt lag vaniljekrem, så det er ikke noe i veien for å bytte ut mascarponekremen med vaniljekrem. Bruk i så fall oppskrift på **Hjemmelaget vaniljekrem** x 2. La vaniljekremen avkjøles til dagen etter og bland den deretter med 5 dl pisket kremfløte så du får en tykk og luftig vaniljekrem.

♥ Dette blir en stor kake som passer til stor langpanne (ca 30 x 40 cm). Halv porsjon passer til liten langpanne (ca. 20 x 30 cm). For rund kake, se oppskrift på **Dansk jordbærkake (Jordbærkage)**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/dansk-jordbaerkake-i-langpanne