Sitronbiskvier i langpanne



Ingredienser

Marsipanbunn:
♥ 4 eggehviter
♥ 1 dl sukker
♥ 600 g ekte marsipan (se tips)

Sitronkrem:
♥ 300 g smør
♥ 4 dl melis
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 2 eggeplommer
♥ 1 sitron (revet skall og presset saft)

Hvit sjokoladeglasur:
♥ 300 g hvit sjokolade
♥ 1 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Marsipanbunn:
Ha eggehviter og sukker i en food processor med hakkekniv. Skjær marsipanen opp i mindre biter og ha også disse i food processoren. Kjør dette sammen til en jevn og glatt masse.

Fordel marsipandeigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 15–20 minutter.

Avkjøl kaken i langpannen til den er helt kald (se tips).

Sitronkrem:
Ha romtemperert smør i en bolle sammen med melis, vaniljesukker, eggeplommene og presset saft og revet skall av sitronen. Pisk dette sammen med elektrisk mikser til du får en myk og luftig smørkrem.

Bre sitronkremen over den avkjølte marsipanbunnen. Sett formen i kjøleskapet i minst 4 timer og gjerne over natten. (Har du ikke tid til å vente så lenge, går det også an å sette kaken i fryseren i 1 time.

Hvit sjokoladeglasur:
Ha fløten i en liten kjele og gi den et oppkok. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt, hvit sjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør glasuren glatt.

Ta kaken ut av kjøleskapet og løft den ut av formen. Bre den hvite sjokoladeglasuren over kaken. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Renskjær kantene på kaken og skjær kaken deretter i små firkanter.

Tips

♥ Jeg har brukt ekte marsipan til disse makronene (lilla rull fra Odense). Denne marsipanen har minst 50% mandelinnhold og holder fasongen veldig bra under stekingen. Dersom du får tak i svensk mandelmasse (selges ikke i Norge etter det jeg kjenner til), må du gjerne bruke den i stedet. Ikke bruk vanlig figurmarsipan, for den smelter ved oppvarming.

♥ Det er veldig viktig at marsipanbunnen er helt kald før du smører på sitronkremen, ellers smelter sitronkremen.

♥ Det er viktig at den hvite sjokoladeglasuren ikke er for varm når du brer den over sitronkremen, igjen for å hindre at sitronkremen smelter. Av samme grunn er det viktig at kaken står kjølig lenge slik at sitronkremen har stivnet før du smører på den hvite sjokoladeglasuren.

♥ Kaken er nokså mektig, så skjær den opp i små konfektbiter. Kakebitene holder seg gode lenge hvis de oppbevares kjølig og innpakket i plast eller i kakeboks. De er dessuten supre å fryse, og tiner raskt.

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

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