Ferskenkake med marsipan og toscaglasur



Ingredienser

Ferskenkake:
♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 200 g ekte marsipan (se tips)
♥ 4 egg
♥ 250 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 450 g ferskenbiter (5 fersken, se tips)

Toscaglasur:
♥ 100 g smør
♥ 80 g sukker
♥ 2 ss lys sirup
♥ 1 ss hvetemel
♥ 1 ss kremfløte
♥ 100 g mandelflak

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Ferskenkake:
Pisk mykt, romtemperert smør sammen med sukker og vaniljesukker.

Riv marsipanen på et rivjern og ha dette i smørkremen. Pisk videre slik at marsipanen blander seg fint med smørkremen.

Pisk så inn eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg.

Sett til side 50 gram av hvetemelet. Bland resterende 200 gram hvetemel med bakepulver og vend dette inn i smørkremen.

Fjern stenen inni ferskenene og skjær dem i mindre biter. Bland ferskenbitene sammen med hvetemelet som du har satt til side. Vend dette deretter inn i deigen.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 25 minutter.

Toscaglasur:
Mens kaken steker, lager du klar mandelglasuren.

Ha alle ingrediensene unntatt mandelflak i en liten kjele. Varm opp til smøret smelter mens du rører glasuren jevn. Bland inn mandelflak.

Når kaken har stekt i 25 minutter, tas den ut av ovnen. Fordel glasuren over kaken med en spiseskje.

Sett kaken tilbake i ovnen og stek videre i ca. 25 minutter, til glasuren er gyllenbrun og kaken er gjennomstekt.

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den forsiktig ut av formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat og sikt over litt melis til pynt.

Tips

♥ Du trenger 5 fersken til denne kaken (det er ikke så nøye at det blir akkurat 450 gram). Ferskenene bør ikke være for bløte. Husk også at ferskenbitene ikke bør være for store, ellers synker de til bunns i kaken under stekingen.

♥ Bruk såkalt ekte marsipan, som har minst 50 % mandelinnhold. Figurmarsipan med lavere mandelinnhold tåler ikke steking særlig godt.

♥ Kaken holder seg myk i flere dager dersom den pakkes inn i plast. Kaken er dessuten fin å fryse.

♥ Ikke dumt med en klatt pisket krem eller kule vaniljeis til denne kaken her! □□

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ferskenkake-med-marsipan-og-toscaglasur