Sitronkake i langpanne med marsipan



Ingredienser

♥ 400 g smør
♥ 400 g ekte marsipan (se tips)
♥ 300 g sukker
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 2 sitroner (se tips)
♥ 10 egg
♥ 4 ts bakepulver
♥ 350 g hvetemel

Glasur:
♥ 500 g melis
♥ 5 ss sitronsaft (se tips)
♥ ca. 3 ss vann

Pynt:
♥ kakestrøssel (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Ha romtemperert smør i en bolle sammen med revet marsipan, sukker og vaniljesukker. Visp dette sammen til en tykk krem. Ha kremen over i en stor bakebolle.

Tilsett revet sitronskall og presset saft fra begge sitronene. Pisk videre til alt blandes godt. Tilsett deretter eggene, et par om gangen, slik at deigen blandes gradvis og blir jevn og klumpfri.

Sikt mel og bakepulver og bland dette raskt inn i deigen. Ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen godt blandet etter at hvetemelet er tilsatt.

Fordel deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30x40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 40–45 minutter, eller til kaken er gjennomstekt i midten (se tips). Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles helt i langpannen. Hvelv kaken ut av langpannen og dra av bakepapiret.

Rør sammen melis, presset sitronsaft og litt vann til en passe tykk melisglasur. Bre glasuren over kaken. Hvis du vil drysse på kakestrøssel, må du gjøre det straks før glasuren stivner.

Renskjær kantene på kaken og del kaken deretter opp i firkanter.

Tips

♥ Ekte marsipan (såkalt råmarsipan) har ekstra høyt mandelinnhold og god smak. Fås kjøpt i de fleste matbutikkene (lilla rull fra Odense).

♥ Bruk helst økologiske sitroner, så slipper du å få i deg sprøytemidler fra sitronskallet.

♥ Rør minst mulig i kakedeigen etter at hvetemelet er tilsatt. Det sikrer at kaken blir luftig og myk i stedet for tung og kompakt.

♥ Sjekk med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt før du tar den ut av ovnen. Kaken blir tørr dersom den stekes for lenge, så det er viktig å finne frem til passe steketid.

♥ Tilpass mengde sitronsaft og vann til melisglasuren, slik at den blir passe tykk til å smøre utover toppen av kaken. Det kan lønne seg å bruke en smørekniv som du dypper jevntlig i en kopp med varmt vann, slik at du får glasuren jevnt utover. Melisglasuren blandet med bare sitronsaft blir nokså syrlig i smaken, så jeg liker å bruke litt vann også.

♥ Kaken oppbevares kjølig og innpakket i plast. Den kan også fryses!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sitronkake-i-langpanne-med-marsipan