Fyrstekake

Ingredienser



Mørdeig:
300 g hvetemel
1 ts bakepulver
165 g sukker
165 g smør
2 eggeplommer
2 ss fløte

Makronfyll:
4 eggehviter
200 g sukker
250 g mandler

Fremgangsmåte

Bland mel, bakepulver og sukker godt i en bakebolle. Smuldre i mykt smør. Pisk sammen eggeplommer og fløte med en gaffel og tilsett. Kna sammen deigen.

Smør bunn og kanter på en rund form (24 cm i diameter). Ha bakepapir i bunnen på formen. Trykk 2/3 av deigen godt ned i bunnen og oppover kantene på formen.

Pisk eggehviter og sukker til marengs. Vend i malte mandler. Hell i kakeformen og stryk overflaten jevn. Trykk deigkanten lett nedover til samme nivå som høyden på fyllet.

Lag gittermønster med resten av deigen (se tips). Bruk ca 1 cm brede remser, gjerne skåret med bakkelsspore. Legg 4 remser hver vei på kaken. Legg så en lang

remse langsmed kanten.

Stek fyrstekaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 50 min. Avkjøl kaken helt i formen. Skjær forsiktig rundt kanten på kaken med en kniv og ta kaken ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Tips

Bruk melis på bakebordet i stedet for hvetemel når du kjevler ut remsene for å unngå at mørdeigen blir hard. Bruk en stekespade når du forsiktig løfter remsene fra bakebordet til kaken. Likevel hender det at de går i stykker. Da er det bare å lappe dem sammen på kaken. -Det gir kaken bare et sjarmerende og hjemmelaget preg!

Det finnes flere ulike oppskrifter på Fyrstekake, f.eks. bruker noen rom i makronfyllet, mens andre bruker skåldede mandler. Fyrstekake stekes også av og til i langpanne og deles deretter opp i firkantede serveringsstykker (se **Fyrstekake i langpanne**). Her har du den helt klassiske, runde versjonen av fyrstekake.

Fyrstekake er fin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fyrstekake