Mor Monsen (stor langpanne)



Ingredienser

♥ 500 g smør
♥ 500 g sukker
♥ 10 egg
♥ revet skall fra 1 sitron
♥ 500 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Pynt:
♥ 125 g korinter
♥ 100 g mandelflak
♥ 6 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig og lys smørkrem. Tilsett ett egg om gangen og pisk godt imellom hver. Riv skallet fint av sitronen og rør inn. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og bland inn så du får en tykk deig. Pisk eggehvitene stive og vend dem forsiktig inn i deigen. Ikke rør mer enn nødvendig for at deigen skal bli godt blandet.

Fordel deigen utover i en store, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Strø over korinter, lett knuste mandelflak og perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter.

Avkjøl kaken helt i formen. Skjær kaken opp i snipper eller i firkanter. Løft kakestykkene ut av langpannen med en stekespade.

Tips

♥ Du kan bruke hakkede mandler i stedet for mandelflak.

♥ Mor Monsen kan oppbevares i ca. 1 uke innpakket i plast i romtemperatur eller i kjøleskapet. Kaken er også kjempefin å fryse.

♥ Se også **Mor Monsen til påske** med appelsinsmak og **Mor Monsen med eplebiter**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mor-monsen-stor-langpanne