Fyrstekake i langpanne



Ingredienser

Mørdeig:
200 g smør
175 g sukker
2 eggeplommer
1 stort egg (ta av litt eggehvite til pensling)
400 g hvetemel
3 ts bakepulver

Fyll:
300 g mandler
300 g melis
1 ts vaniljesukker
0,5 ts bakepulver
2 eggehviter
4 ss vann

Pensling:
litt eggehvite

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommene og egget (hold av et par teskjeer eggehvite til pensling av kaken). Sikt sammen mel og bakepulver og ha i. Kna sammen deigen.

Trykk 2/3 av deigen godt ned i bunnen og litt oppover kantene på en bakepapirkledd, liten langpanne (ca 20 x 30 cm).

Mal mandlene. Bland med melis, vaniljesukker og bakepulver. Tilsett eggehviter og vann. Rør sammen fyllet til en tykk mandeldeig.

Fordel fyllet over deigen i kakeformen og stryk overflaten jevn (se tips). 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. Avslutt med en deigremse rundt hele kanten. Pensle deigen på overflaten med resten av eggehviten.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 45 - 50 minutter. Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store porsjonsstykker.

Tips

♥ Bruk mesteparten av det hele, store egget i deigen. Det trengs par et par teskjeer med eggehvite til penslingen. Dersom mørdeigen kjennes for tørr, kan du kna inn et par spiseskjeer fløte eller melk.

♥ Mandelfyllet skal være nokså tykt i konsistensen. Fukt fingrene eller baksiden på en spiseskje med vann for å få det jevnt utover.

♥ 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!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fyrstekake-i-langpanne