Mandelkake i langpanne



Ingredienser

225 g smør
450 g sukker
3 egg
500 g hvetemel
3 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker
4,5 dl melk
250 g mandler

Glasur:
5-6 dl melis
2-3 ss kokende vann
10-15 dråper mandelessens

Pynt:
mandelflarn

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen (pisk litt mellom hvert egg). Ha smørkremblandingen i en stor bakebolle. Sikt sammen hvetemel, vaniljesukker og bakepulver. Bland det tørre vekselsvis med melk i deigen. Mal mandlene og bland dette inn i deigen til slutt.

Fordel deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 45 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen melisglasur og smak den eventuelt til med mandelessens, se tips. Smør et jevn lag glasur utover den helt kalde kaken. Del kaken opp i firkanter og pynt hvert kakestykke med mandelflarn.

Tips

Kaken blir spesiell og får ekstra god mandelsmak hvis du har mandelessens i melisglasuren! Tilpass vannmengden hvis du bruker mandelessens slik at glasuren ikke blir for tynn i konsistensen, for essensen gir også væske til glasuren.

Kakestykkene er kjempefine å fryse.

Se også "Yndlingskake", som er basert på samme oppskrift som "Mandelkake i langpanne", men som inneholder sjokoladebiter i tillegg.

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

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