Robertos kaka

Ingredienser



200 g marsipan (se tips)
100 g smør
2 egg
2 dl sukker
2 dl hvetemel
1 ts vaniljesukker
1 dl rosiner
6 tørkede aprikoser
2 ss konjakk

Fremgangsmåte

Riv marsipanen (eller mandelmassen, se tips) på rivjern. Pisk den sammen med smeltet smør til en jevn masse. Pisk egg og sukker til eggedosis. Vend i marsipansmøret. Hakk opp aprikosene. Bland aprikoser og rosiner med hvetemel og vaniljesukker. Ha dette deretter i deigen. Smaksett deigen til slutt med konjakk.

Hell deigen i en liten rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 160°C i 40 min.

Avkjøl kaken helt i formen og gjerne i kjøleskapet til natten over. Kaken vil da feste seg og bli lettere å skjære i skiver.

Tips

I originaloppskriften brukes mandelmasse fra Odense (blå rull). Mandelmasse smaker som ekte marsipan, men har litt sterkere smak av mandelessens. Jeg har

ikke klart å finne dette produktet i Norge. Som et meget godt alternativ kan du bruke Ekte marsipan fra Odense (lilla rull). Kransekakemasse fra Odense (grønn rull) kan eventuelt også brukes.

"Robertos kaka" holder seg myk lenge dersom den pakkes godt inn i plast. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/robertos-kaka