Dessertkaker med marsipan

Ingredienser



250 g smør
125 g melis
85 g marsipan
revet skall av 1 sitron
2 ts vaniljesukker
250 g hvetemel

Pensling:
1 eggeplomme
sukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Riv marsipanene på rivjern. Pisk den inn i smørkremen til du får en jevn masse (du kan også ha alle ingrediensene i en food processor og kjøre på full hastighet til alt er blandet). Bland så i revet skall av sitron, vaniljesukkeret og til slutt hvetemelet. Kna deigen raskt sammen.

Form deigen til deigruller som er 4-5 cm i diameter. Pensle deigrullene med eggeplomme og rull dem deretter i sukker. Sett deigrullene kjølig i 1 time.

Del deigrullene opp i skiver med en skarp kniv. Legg skivene på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca 10 min, til de er gyldne. Avkjøl kakene litt på platen før de flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

"Dessertkaker med marsipan" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dessertkaker-med-marsipan