Amerikansk fruktkake med marengsglasur

Ingredienser



♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 3 store egg
♥ 2 ts bakepulver
♥ 200 g hvetemel
♥ 100 g rosiner
♥ 100 g sukat
♥ 100 g apsikat
♥ 50 g mandler

Glasur:
♥ 2 eggehviter
♥ 0,5 dl vann
♥ 250 g melis
♥ 1 ss lys sirup

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel og bakepulver og rør dette inn i smørkremen til du får en jevn deig. Bland så inn rosiner, sukater, apsikat og hakkede mandler.

Ha deigen i en smurt, avlang form (2 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i ca 1 time.

Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Hvelv den ut av formen og fjern bakepapiret. Avkjøl kaken helt på rist.

Glasur:
Glasuren lages ved å ha alle ingrediensene i en bolle (helst av metall) som settes over en kjele med kokende vann (det må være helt tett rundt kjelen). Pisk eggehvitemassen over dampen med elektrisk håndmikser til du får en tykk og stiv marengs (dette tar ca 5–10 minutter). Du må piske hele tiden, ellers vil glasuren bli hard i bunnen av bollen. Ta kjelen av platen og pisk litt til, helt til marengsen er avkjølt igjen.

Sett kaken på et passende fat og smør marengsglasuren i et tykt lag over hele kaken.

Tips

♥ Kaken oppbevares i kjøleskapet.

♥ Fruktkaken er fin å fryse uten glasur.

♥ Kaken kan fryses med glasur også, men det er da viktig at kaken får stå i kjøleskapet over natten først, ellers er marengsen altfor klissete. Etter en del timer i kjøleskapet blir marengsen fastere og kaken kan pakkes inn i aluminiumsfolie og fryses. Når kaken skal tas ut av fryseren og tines, er det viktig at aluminiumsfolien fjernes mens marengsglasuren fortsatt er frossen, ellers blir det kliss.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/amerikansk-fruktkake-med-marengsglasur