Mazarinkake (med marsipan)



Ingredienser

250 g råmarsipan (se tips)
250 g sukker
250 g smør
4 store egg
65 g hvetemel

Fremgangsmåte

Ha oppelt råmarsipan, sukker, mykt smør og eggene i en food processor. Kjør på full hastighet helt til du får en glatt og klumpfri masse. Ha massen i en bakebolle og vend i hvetemelet.

Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i ca 50 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Dekk til kaken med et stykke matpapir på slutten av steketiden dersom den begynner å bli for mørk på toppen.

Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Legg kaken på et passende fat.

Tips

Råmarsipan er det samme som såkalt "Ekte marsipan". Du får kjøpt dette i de fleste matvarebutikkene (lilla rull fra Odense). Anthon Berg pleier også å selge råmarsipan rundt juletider.

Kaken er holdbar i kjøleskapet om den pakkes inn i plast. Den kan også fryses.

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

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