Christmas Cake (Engelsk fruktkake med rom og marsipan)



Ingredienser

Fruktblanding:
♥ 400 g rosiner
♥ 100 g aprikoser
♥ 100 g apsikat eller sukat
♥ 100 g fiken
♥ 50 g cocktailbær
♥ 2 dl mørk rom eller brandy

Kakedeig:
♥ 300 g smør
♥ 300 g brunt sukker
♥ 6 store egg
♥ 150 g mørk sirup
♥ 550 g hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 0,5 ts nellik
♥ 0,5 ts kanel

Til dynking:
♥ mørk rom eller brandy (mengden bestemmer du selv)
♥ tykk aluminiumsfolie til å ha rundt kakeformen

Dekking av kaken:
♥ 3 dl aprikossyltetøy
♥ 1 kg ekte marsipan (se tips)

Fremgangsmåte

Forberedelse opp til 1 uke i forveien:
Hakk opp den tørkede frukten og ha den i en bolle. Bland med rom eller brandy. Dekk bollen godt til med plast og la den stå i kjøleskapet over natten eller opp til en ukes tid. Rør i blandingen av og til.

Baking av kaken:
Pisk mykt smør luftig med brunt sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Pisk godt mellom hvert egg (dersom smørkremen skiller seg, hjelper det å piske inn et par spiseskjeer av hvetemelet). Varm sirupen så den blir flytende og rør den inn i smørkremen. Sikt mel, bakepulver og krydder og bland dette med smørkrement til du får en jevn og klumpfri deig. Vend inn fruktblandingen til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 150°C i 1,5 – 2 timer, til den er gjennomstekt. Legg et stykke bakepapir over kaken på slutten av steketiden dersom den virker for brun på toppen. Avkjøl kaken i formen til den er kald.

Dynking:
Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Vask formen og sett kaken tilbake. Dekk utsiden av formen med aluminiumsfolie (dette beskytter mot at alkoholen renner ut). Bruk grillspyd eller en tykk pinne og stikk dype hull ned til bunnen av kaken. Dynk kaken godt med rom eller brandy. Pakk hele kaken inn med folie for å beskytte den mot å tørke ut og la kaken stå kjølig.

Dynk den om igjen, minst 1 gang i uken (og gjerne hyppigere).

Dekking av kaken:
Ved servering tas kaken ut av formen. Varm opp aprikossyltetøyet og press det igjennom en sil, slik at klumpene fjernes. Smør syltetøyet jevnt over hele kaken.

Kjevle deretter ut marsipanen og legg den som et lokk over kaken. Skjær vekk overflødig marsipan, og pynt toppen av kaken med marsipanstjerner eller andre marsipanfigurer.

Tips

♥ Kaken er tidkrevende, men siden kaken kan lages over flere dager, er den likevel helt overkommelig.

♥ Ekte fås kjøpt i de fleste store matbutikkene. Se etter lilla rull fra Odense.

♥ Kaken er holdbar i evigheter. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/christmas-cake-engelsk-fruktkake-med-rom-og-marsipan