



Christmas Cake (Engelsk fruktkake med konjakk og marsipan)

Ingredienser

Frukt- og nøtteblanding:

- ♥ 100 g hasselnøtter
- ♥ 150 g valnøtter
- ♥ 150 g mandler
- ♥ 100 g dadler
- ♥ 100 g rosiner
- ♥ 120 g cocktailbær
- ♥ 80 g tørkede tranebær
- ♥ 150 g tropisk tørket frukt
- ♥ 2 dl konjakk

Kakedeig:

- ♥ 4 store egg
- ♥ 2 dl brunt sukker
- ♥ 2 ts bakepulver
- ♥ 2 dl hvetemel

Til dynking:

- ♥ konjakk (mengden bestemmer du selv)
- ♥ tykk aluminiumsfolie til å ha rundt kakeformen

Dekking av kaken:

- ♥ 1,5 dl aprikosylltetøy
- ♥ 1 kg ekte marsipan (se tips)



Fremgangsmåte

Baking av kaken:

Hakk nøttene grovt og skjær tørket frukt opp i terninger. Ha i en bolle og tilsett konjakk. La dette stå og trekke i kjøleskapet over natten.

Pisk egg og brunt sukker luftig. Sikt mel og bakepulver og vend i. Bland så i frukt- og nøtteblandingen (ha også i eventuelle konjakkrester som ikke har trukket inn i frukten).

Smør en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Ha deigen i formen og glatt til overflaten.

Stek kaken nederst i ovnen ved 150°C i 1,5 time, 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. Sett kaken på et stykke bakepapir med aluminiumsfolie under (dette beskytter mot at alkoholen renner ut). Bruk gaffel, grillspyd eller en tykk pinne og stikk dype hull ned til bunnen av kaken. Dynk kaken godt med konjakk (jeg bruker ca. 1 dl). Pakk hele kaken inn med bakepapir og folie utenpå for å beskytte den mot å tørke ut, og la kaken stå kjølig til dagen etter.

Dekking av kaken:

Varm opp aprikossyltetøyet og press det igjennom en sil, slik at klumpene fjernes. Smør syltetøyet jevnt over hele kaken.

Dekk kaken med marsipanlokk.

Pynt etter ønske (jeg brukte her tranebær, rosmarin, hvite sjokoladekuler, brente mandler og melisdryss).

Tips

- ♥ Ekte fås kjøpt i de fleste store matbutikkene. Se etter lilla rull fra Odense.
- ♥ Fruktkaken er holdbar lenge. Oppbevar den godt innpakket i kjøleskapet.
- ♥ Se flere varianter av **Christmas Cake (Engelsk fruktkake)** [HER](#) på Det søte liv.

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