Panforte Nero

Ingredienser



200 g mandler
150 g hasselnøtter
4 bitre mandler (se tips, kan sløyfes)
600 g mørk tørket frukt (se tips)
2 ts kanel
1 ts nellik
0,5 dl kakao
100 g hvetemel
200 g honning
200 g sukker
2 ss smør

Fremgangsmåte

Hakk mandlene og hasselnøtter. Bruker du bitre mandler, skal de males sammen med 50 g av de vanlige mandlene. Skjær tørket frukt i terninger. Bland krydderet med hvetemelet og kakao og ha dette i frukt- og nøtteblandingen.

Ha smør, honning og sukker i en liten kjele og smelt på svak varme til blandingen er gylden. Hell honningblandingen over frukt- og nøtteblandingen. Rør alt raskt sammen til en tung, klebrig masse (bruk en tresleiv eller hendene til dette).

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Dypp fingrene i kaldt vann og klem deigen jevnt utover i formen.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 160°C i ca 30 min. Kaken virker fortsatt ustekt når du tar den ut av ovnen.

La kaken stå og avkjøles i formen til den er helt kald. Kaken vil da ha stivnet og være fastere i konsistensen. Løsne den forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og pakk den inn i folie og deretter en plastikpose. Oppbevar kaken i romtemperatur.

Før servering skjæres kaken opp i smale stykker med en skarp kniv.

Tips

Bruk for eksempel svisker, fiken, dadler, rosiner, tørkede tranebær og tørkede blåbær. Det er også vanlig å bruke apsikat.

Bitre mandler er en egen mandelsort, som kan være litt vanskelig å få tak i. Forsøk i innvandrerbutikker og delikatessebutikker. Jeg har funnet bitre mandler i svenske matbutikker. Du kan i stedet bruke et par dråper mandelessens, eller sløyfe ingrediensen helt.

Det er viktig at du bare smelter sammen honning og sukker og ikke lar massen koke. Står den for lenge, blir blandingen som knekk og den ferdigstekte kaken blir steinhard. Av samme grunn må du ikke steke kaken lenger enn angitt i oppskriften.

Det er også viktig å være rask når du blander honningmassen med frukten, for når honningen avkjøles blir den seig og det blir vanskelig å blande deigen.

Kaken er svært holdbar dersom den pakkes godt inn. Den er lettere å skjære om den oppbevares i romtemperatur.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/panforte-nero