Mandelkake med frukt



Ingredienser

Deig:
3 dl hvetemel
0,5 dl sukker
125 g smør
1 eggeplomme

Mandelfyll:
200 g mandler
100 g smør
2 dl sukker
3 egg
1 kokt, kald potet
3 ss hvetemel
0,5 ts bakepulver

Pynt:
1 stor boks hermetiske fersken
2 bokser hermetiske mandariner
1 liten boks hermetiske ananasringer
ca 150 g grønne druer
ca 1,5 dl eplegelé (se tips)

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til deigen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. (Har du ikke food processor, smuldrer du først smøret i melet. Bland i sukker og eggeplomme og kna deigen raskt sammen).

Kle en smurt, rund form (22 cm i diameter, og som har bakepapir i bunnen) med deigen. Deigen bør gå ca 3-4 cm oppover kanten av formen. Sett formen kjølig i 30 min.

Til mandelfylles males først mandlene. Riv poteten på rivjern. Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør deretter i mandlene, poteten og melet som er blandet sammen med bakepulver. Fordel mandelfyllet i formen. Jevn til deigkanten.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 45 min, eller til mandelfyllet kjennes fast. La kaken bli helt avkjølt i formen (la formen gjerne stå i kjøleskapet i et par timer). Ta så kaken forsiktig ut av formen og dra bakepapiret av fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

Pynt kaken med hermetisk frukt og druer (se bildet). Smelt eplegeléen i et par sekunder mikro (se tips). Øs den så forsiktig over frukten med en spiseskje slik at alle fruktbitene blir glasert. Sett kaken i kjøleskapet slik at eplegeléen får stivnet.

Tips

Eplegelé på glass fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikker. Se i hyllene der du finner syltetøy. Du kan sette hele glasset i mikroen når du vil smelte geléen. Bruk det du trenger til å glasere kaken. Det du ikke trenger lar du bare bli værende i glasset. Det stivner til gelé igjen når du lar glasset stå i kjøleskapet.

"Mandelkake med frukt" oppbevares i kjøleskapet. Server kaken gjerne sammen med pisket krem.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mandelkake-med-frukt