Baileys- og marsipanruter



Ingredienser

3 store egg
175 g sukker
4 ts vaniljesukker
2 dl matolje (se tips)
200 g hvetemel
50 g potetmel

Til Baileys-deigen:
2 dl Baileys likør
100 g hasselnøtter

Til marsipandeigen:
75 g marsipan
3 ss melk

Glasur:
2-3 dl melis
1 ss Baileys (se tips)
1 ss vann

Fremgangsmåte

Pisk egg, sukker og vaniljesukker luftig. Pisk inn oljen. Bland så inn potetmel og hvetemel. Ta ut 1/3 av deigen i en separat bakebolle.

Bland Baileys og malte hasselnøtter i den største 2/3 av deigen.

Mos marsipanen sammen med melken i en food processor med hakkekniv. Bland dette i den lille 1/3 av deigen.

Hell først Baileys-deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Fordel deretter den lyse deigen oppå i klatter (se tips).

Stek kaken midt i ovnen ved 190°C i 20-25 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løft den ut av formen og fjern forsiktig bakepapiret. Sett kaken på et brett som passer i kjøleskapet.

Rør sammen melisglasur av melis, vann og Baileys (se tips). Smør dette over kaken. Sett kaken i kjøleskapet til melisglasuren har stivnet. Del kaken deretter opp i små firkanter.

Tips

Vær nøye på at du bruker matolje med nøytral smak, for eksempel solsikkeolje eller rapsolje. Ikke bruk olivenolje eller soyaolje.

Merk at den lyse deigen (1/3 som er tilsatt marsipan) blir tykkere i konsistensen enn den andre delen av deigen (2/3 som er tilsatt nøtter og Baileys). Det er derfor viktig at du heller Baileys-deigen i langpannen først. Den lyse deigen kan du fordele oppå med en spiseskje. Det er ikke nødvendig å gjøre dette helt jevnt, for den lyse deigen vil bre seg utover under stekingen. Resultatet blir en marmorert kake!

Hvis du vil ha skikkelig sterk Baileys-smak kan du droppe vannet i melisglasuren og bare bruke Baileys og melis til glasuren får passe tykkelse.

Det blir også godt å glasere kaken med et tynt lag sjokoladeglasur (bruk for eksempel brun melisglasur fra Dansukker som fås kjøpt i de fleste store matvarebutikker).

Kaken er temmelig søt og mektig. Den smaker derfor best om du deler den opp i små serveringsstykker. Kjempenydelig til en kopp varm kaffe!

Kaken kan fryses!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/baileys-og-marsipanruter