Simnel Cake



Ingredienser

225 g smør
225 g sukker
4 store egg
1 ts bakepulver
225 g hvetemel
1 ts kanel
1/4 ts ingefær
25 g malte mandler
revet skall av 1 sitron og 1 appelsin
2 ss melk
250 g lyse rosiner (sultanarosiner)
125 g korinter
125 g rosiner
100 g røde cocktailbær
50 g apsikat

Fyll:
400 g ekte marsipan

Pynt:
2 ss aprikossyltetøy
400 g ekte marsipan til lokk
200 g ekte marsipan til pynt
1 egg til pensling
- -
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel og bakepulver og bland i. Rør i krydder, malte mandler, revet skall av sitron og appelsin og til slutt litt melk.

Bland lyse rosiner, mørke rosiner og små korinter i en bolle. Skjær cocktailbærene opp i små biter. Bland disse og apsikat med rosinene. Vend den tørkede frukten så inn i deigen og rør til alt er godt blandet.

Ha halvparten av deigen i en smurt, rund form (24 i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten.

Kjevle ut 400 g marsipan til en sirkel som er omtrent like stor som formen (se tips). Legg marsipanen oppå deigen i formen. Ha så over resten av deigen og jevn til overflaten.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i 30 min. Slå så varmen på ovnen ned til 150°C og stek kaken i 1,5 time til. Ta kaken ut av ovnen og la den bli helt avkjølt i formen (sett kaken gjerne i kjøleskapet).

Når kaken er helt kald, løsnes den forsiktig fra formen. Dra bakepapiret av fra undersiden og sett kaken på en stekeplate. Pensle toppen av kaken med aprikossyltetøy som er presset gjennom en sikt. Kjevle så ut 400 g marsipan til en sirkel som er like stor som kaken og legg på toppen. Bruk en kniv og skjær vekk eventuelle ujevnheter. Lag mønster langs kanten av marsipanlokket ved å lage små hakk i den med en finger (se bildet).

Skill egget i en eggeplomme og eggehvite. Trill resten av marsipanen til 11 like store kuler. Dypp bunnen så vidt i eggehviten og fest dem i en sirkel oppå kaken (eggehviten fungerer som lim når kaken blir stekt). Riss et rutenett inn i marsipanen i midten av sirkelen med en kniv. Til slutt blandes resten av eggehviten med eggeplommen og så pensles hele marsipanpynten forsiktig med eggeblandingen.

Varm opp ovnen til 250°C og sett kaken under grillen i et par minutter. Følg nøye med - kaken skal bare stå til marsipanen har fått lett, gylden farge (se bildet). Ta kaken ut av ovnen og la den bli helt kald før den forsiktig flyttes over på et kakefat. Sikt over litt melis til slutt.

Tips

Et lurt tips er å kjevle marsipanen mellom plastiklagene av en oppklippet plastikpose. Da kleber ikke marsipanen til bordet når du kjevler, og marsipanen kan lett løftes over på kaken før du drar vekk plastiken.

Det er viktig at du bruker ekte marsipan som fås kjøpt i de fleste matvarebutikker - se etter lilla rull fra Odense (altså IKKE vanlig hvit figurmarsipan som er den røde rullen fra Odense).

"Simnel Cake" er holdbar i flere dager, for ikke å si uker. Oppbevares godt innpakket i plast eller lufttett kakeboks.

- -

ABIDE WITH ME

"Abide with me; fast falls the eventide;
The darkness deepens; Lord, with me abide;
When other helpers fail and comforts flee,
Help of the helpless, oh, abide with me.

Swift to its close ebbs out life’s little day;
Earth’s joys grow dim, its glories pass away;
Change and decay in all around I see—
O Thou who changest not, abide with me.

I need Thy presence every passing hour;
What but Thy grace can foil the tempter’s pow’r?
Who, like Thyself, my guide and stay can be?
Through cloud and sunshine, Lord, abide with me.

I fear no foe, with Thee at hand to bless;
Ills have no weight, and tears no bitterness;
Where is death’s sting? Where, grave, thy victory?
I triumph still, if Thou abide with me.

Hold Thou Thy cross before my closing eyes;
Shine through the gloom and point me to the skies;
Heav’n’s morning breaks, and earth’s vain shadows flee; In life, in death, O Lord, abide with me."

(En av tidenes vakreste og mest berømte salmer skrevet av presten Henry Francis Lyte på dødsleie i 1847, musikk av William Henry Monk i 1861. Oversatt til norsk av Gustav Jensen i 1915 med tittelen "O bli hos meg", Norsk salmebok nr 814.)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/simnel-cake