Blåbærkake i langpanne med sitron og marsipan



Ingredienser

♥ 400 g smør
♥ 400 g ekte marsipan (se tips)
♥ 300 g sukker
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 2 sitroner (se tips)
♥ 10 egg
♥ 4 ts bakepulver
♥ 350 g hvetemel
♥ 250 g store blåbær (se tips)

Glasur:
♥ 300 g melis
♥ 3-4 ss sitronsaft (se tips)

Pynt:
♥ 150 g store blåbær

Fremgangsmåte

Del opp råmarsipanene i biter og ha i en food processor sammen med romtemperert smør. Kjør blandingen sammen til en kremete, klumpfri masse. Tilsett sukker, vaniljesukker og revet sitronskall og presset saft fra begge sitronene. Kjør videre til alt blandes godt. Tilsett deretter eggene, et par om gangen, slik at deigen blandes gradvis og blir jevn og klumpfri.

Ha dette i en bakebolle. Sikt mel og bakepulver og bland dette inn i deigen for hånd. Ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen godt blandet. Vend til slutt inn hele

blåbær.

Fordel deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 40-45 minutter, eller til kaken er gjennomstekt i midten (se tips). Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles helt i langpanne.

Hvelv kaken ut av langpannen og dra av bakepapiret.

Rør sammen melis og presset sitronsaft til en passe tykk melisglasur. Ringle dette over kaken. Renskjær kantene på kaken og del kaken deretter opp i firkanter. Pynt hvert kakestykke med noen ferske blåbær.

Tips

♥ Sjekk med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt før du tar den ut av ovnen, og pass da på at du ikke stikker kakenål i et blåbær, for da vil det virke som at kaken er rå selv om den er helt gjennomstekt.. 🙂 Kaken blir tørr dersom den stekes for lenge, så det er viktig å finne frem til passe steketid.

♥ Bruk helst økologiske sitroner, så slipper du å få i deg sprøytemidler fra sitronskallet.

♥ Bruk helst ferske, store blåbær i denne kaken, så unngår du at hele kaken blir blå.

♥ Ekte marsipan (såkalt råmarsipan) har ekstra høyt mandelinnhold og god smak. Fås kjøpt i de fleste matbutikkene (lilla rull fra Odense).

♥ Melisglasuren blandet med bare sitronsaft blir nokså markant i smaken. Du kan blande melisen med litt vann og sitronsaft hvis du foretrekker litt mindre skarp sitronsmak.

♥ Kaken oppbevares kjølig og innpakket i plast. Den kan også fryses, men uten friske bær på toppen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaerkake-i-langpanne-med-sitron-og-marsipan