Bringebær- og pistasjkake med marengsglasur



Ingredienser

Mazarinkake:
♥ 250 g ekte marsipan
♥ 250 g sukker
♥ 250 g smør
♥ 4 egg
♥ 65 g hvetemel
♥ 125 g bringebær
♥ 50 g pistasjnøtter

Marengsglasur:
♥ 2 eggehviter
♥ 300 g melis
♥ 1 ss sitronsaft

Pynt:
♥ 125 g bringebær
♥ 30 g pistasjnøtter

Fremgangsmåte

Mazarinkake:

Ha marsipan, sukker, mykt smør og eggene i en food processor. Kjør på full hastighet helt til du får en glatt og klumpfri masse. Ha massen i en bakebolle og vend inn hvetemelet.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Del bringebærene i to og stikk dem ned i deigen.

Skåld pistasjnøttene ved å ha dem noen minutter i varmt vann (se tips). Gni av det ytterste skallet slik at grønnfargen på nøttene kommer bedre frem. Spar noen pistasjnøtter til pynt og strø resten over deigen.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170 °C i 45-60 minutter (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt). Dekk til kaken med et stykke bakepapir på slutten av steketiden for å unngå at den blir for mørk på toppen.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen og hvelv den over på et fat. Dra av bakepapiret.

Marengsglasur:

Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og sitronsaft og pisk videre til en tykk, blank og fin glasur.

Pynting:

Bre marengsglasuren over kaken i et tykt lag.

Pynt med bringebær og pistasjnøtter.

Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Ekte marsipan har høyt innhold av mandler (minimum 50 og egner seg godt til steking. Ikke bruk vanlig figurmarsipan i kaken. Ekte marsipan fås kjøpt i de fleste, norske matbutikker.

♥ For å få bort det tørre, grå skallet på pistasjnøttene, kan de skåldes på samme måte som man skålder mandler. Man legger pistasjnøttene i kokende vann til det ytre, tørre laget med skall kan løsnes lett og den grønne fargen kommer mye bedre frem. Tørk nøttene godt før de brukes.

♥ Merk at dette er en temmelig søt kake, siden mazarinbunnen inneholder marsipan og marengsglasuren også er temmelig søt. Derfor er det viktig å friske opp kaken med bringebær på toppen og inni kaken. Andre syrlige bær kan også brukes.

♥ Mazarinkaken er også veldig god uten marengsglasur, og kan serveres med bare et enkelt melisdryss.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaer-og-pistasjkake-med-marengsglasur