Vinterlig fruktkake med marengskrem



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 250 g brunt sukker
♥ 4 egg
♥ 2 ss appelsinmarmelade
♥ 2 ts bakepulver
♥ 0,5 ts kanel
♥ 0,5 ts ingefær
♥ 0,5 ts nellik
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 1,5 kg tørket frukt (se tips)
♥ 300 g hvetemel
♥ 125 ml konjakk (se tips)

Marengsglasur:
♥ 3 eggehviter
♥ 2 ss sitronsaft
♥ 1 ss glukose eller hvit sirup (se tips)
♥ 500 g melis

Fremgangsmåte

Fruktkake:
Start gjerne kvelden i forveien med å skjære tørket frukt i små biter og ha dem i en bolle. Hell over vann (og/eller valgfri mengde konjakk, se tips), dekk til med plastfolie, og la bollen stå i kjøleskapet til dagen etter.

Pisk romtemperert smør og brunt sukker til du får en luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen og pisk en stund mellom hvert egg (blandingen kan skille seg, men ikke bry deg om dette for det ordner seg igjen senere når du tilsetter hvetemelet).

Tilsett appelsinmarmelade, bakepulver og krydderet.

Vend deretter inn hvetemelet og 1 dl konjakk.

Finn frem bollen med bløtlagt, tørket frukt. Hell bort all overflødig væske. Ha bitene så i bollen med smørkremen og bland godt.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 140°C i 3 timer (se tips). La kaken så stå og bli helt kald i formen (gjerne et par timer eller over natten i kjøleskapet).

Marengskrem:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sitronsaft, glukose (eller sirup) og melis og pisk videre til du får en tykk, blank marengs.

Ta kaken ut av formen, dra av bakepapiret og sett kaken på et kakefat.

Fordel marengskremen over hele kaken i et tykt lag.

Tips

♥ Du kan bruke den blandingen av tørket frukt som du ønsker, så denne kaken er utmerket å lage dersom du har diverse rester av tørket frukt liggende. Et forslag til fruktblanding er for eksempel:

400 g aprikos
400 g rosiner
200 g svisker
300 g dadler
200 g cocktailbær

♥ Hvis tørket frukt har ligget lenge, kan de ha blitt tørre og harde. I så fall bør du legge dem i bløt over natten før du bruker dem i kaken. Jeg liker å bløtlegge i både vann og konjakk for smakens skyld (selv om det er litt sløsing med konjakk når jeg

heller bort bløtleggingsvannet etterpå, men jeg synes det er ok hvis det er snakk om billig konjakk). Det går fint å bruke bare vann til bløtleggingen og så kun tilsette 1 dl konjakk når du blander sammen deigen.

♥ Hvis du ikke har konjakk, kan du bruke rom, vodka, brandy eller whisky. Det går også fint å bruke appelsinjuice hvis du vil droppe alkoholen.

♥ Merk at kaken trenger svært lang steketid ved svak varme. Stekeangivelsen på 3 timer er altså ingen skrivefeil.

♥ Til marengskremen kan du bruke glukose eller hvit sirup (fås kjøpt i store matvarebutikker). Norsk lys (dvs lysebrun) sirup kan også brukes.

♥ Selve fruktkaken er meget holdbar og kan gjerne oppbevares i flere uker innpakket i plast, men også dekket med marengskrem holder kaken seg god i flere dager i kjøleskapet. Fruktkake uten marengskrem er fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vinterlig-fruktkake-med-marengskrem