Dansk jordbærkake (Jordbærkage)



Ingredienser

Mazarinkake:
♥ 250 g råmarsipan (se tips)
♥ 250 g sukker
♥ 250 g smør
♥ 4 store egg
♥ 65 g hvetemel

Sjokoladelag:
♥ 30 g smør
♥ 200 g kokesjokolade

Mascarponekrem:
♥ 250 g mascarpone
♥ 4 dl kremfløte
♥ 1,5 dl melis
♥ 1 ts vaniljepasta

Pynt:
♥ 300 g jordbær
♥ 1 dl pistasjnøtter

Fremgangsmåte

Mazarinkake:
Ha oppelt råmarsipan, 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 i hvetemelet.

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i ca 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Dekk til kaken med et stykke matpapir på slutten av steketiden dersom den begynner å bli for mørk på toppen.

Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Legg kaken på et passende fat.

Sjokoladelag:
Smelt smøret i en liten kjele. Tilsett sjokoladen oppdelt i små biter og la den smelte på svak varme. Rør blandingen jevn.

Bre den smeltede sjokoladen over kaken.

Sett kaken i kjøleskapet i minst 45 minutter, til sjokoladen har stivnet.

Mascarponekrem:
Ha mascarponeost, kremfløte, melis og vaniljepasta i en bolle og pisk til du får en tykk krem.

Bre mascarponekremen over kaken. Sett kaken tilbake i kjøleskapet.

Pynt:
Gjør klar pistasjnøttene ved å legge dem i kokende varmt vann i noen minutter slik at skallet løsner. Gni skallet av pistasjnøttene slik at de blir grønne og fine. Tørk dem og hakk dem grovt.

Rens jordbærene og del dem i skiver.

Ta kaken ut av kjøleskapet og pynt den med friske jordbær. Dryss over pistasjnøttene.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker råmarsipan (ekte marsipan) i kakebunnen, som har høyt mandelinnhold. Dette er lilla pakning fra Odense. Ikke bruk vanlig figurmarsipan, for den tåler ikke steking.

♥ Det går fint å lage mazarinkaken klar dagen i forveien. La den i så fall stå kjølig og innpakket i plast slik at den holder seg myk.

♥ Kaken bør serveres samme dag den er pyntet med mascarponekrem og jordbær.

♥ Mascarpone er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene.

♥ VANILJEKREM I STEDET FOR MASCARPONEKREM:
Dansk jordbærkake lages opprinnelig med et tykt lag vaniljekrem, så det er ikke noe i veien for å bytte ut mascarponekremen med vaniljekrem. Bruk i så fall oppskrift på **Hjemmelaget vaniljekrem**. La vaniljekremen avkjøles til dagen etter og bland den deretter med 3 dl pisket kremfløte så du får en tykk og luftig vaniljekrem.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dansk-jordbaerkake-jordbaerkage