Det søte liv...

Mazarinkake med hasselnøtter og lime



Ingredienser

Mazarinkake:

♥ 250 g ekte marsipan (se tips)
♥ 4 egg
♥ 200 g sukker
♥ 200 g mykt smør
♥ 100 g hvetemel
♥ 100 g hasselnøtter
♥ revet skall av 2 lime (se tips)

Limesirup:

♥ saft av 2 lime
♥ 100 g sukker

Limeglasur:

♥ 3 dl melis
♥ saft av 2 lime

Pynt:

♥ 40 g hasselnøtter
♥ revet skall av 2 lime

Fremgangsmåte

Mazarinkake:
Del marsipanen i biter og ha dem i en food processor. Tilsett eggene og kjør blandingen sammen til den blir klumpfri. Ha i sukker, mykt smør og hvetemel, og kjør blandingen videre til en jevn deig. Ha deigen over i en rørebolle. Vend inn grovt

hakkede hasselnøtter og fint revet limeskall.

Fordel deigen jevnt utover i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 50 minutter, til kaken er gjennomstekt. Dekk eventuelt over kaken med et stykke bakepapir på slutten av steketiden dersom du synes at den blir for mørk på overflaten.

Limesirup:
Mens kaken steker, kokes limesaft og sukker et par minutter slik at sukkeret smelter.

Ta den ferdigstekte kaken ut av ovnen og la den avkjøles i 10 minutter. Stikk så mange små hull i kaken med en tannpirker eller lignende. Hell den varme limesirupen over kaken. Sett kaken i kjøleskapet i ca. 1 time, til limesirupen har trukket helt inn i kaken.

Limeglasur og pynt:
Rør sammen melis og limesaft til glasuren. Spe eventuelt med litt vann for å få passe tykk konsistens på glasuren.

Ta kaken ut av formen og sett den på et fat. Fordel over glasuren.

Pynt med grovt hakkede hasselnøtter og revet limeskall.

Tips

♥ Bruk såkalt ekte marsipan som har minst 50% mandelinnhold (også kalt råmarsipan). Fås kjøpt i de fleste store matbutikkene (lilla rull fra Odense).

♥ Bruk helst økologiske lime når du lager kaker med revet limeskall.

♥ Denne kaken holder seg myk og saftig i flere dager. Pakk den inn i plast og oppbevar den gjerne litt kjølig. Kaken er også fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mazarinkake-med-hasselnotter-og-lime