Ripskake med marsipan

Ingredienser



- ♥ 4 egg
- ♥ 250 g sukker
- ♥ 200 g ekte marsipan (se tips)
- ♥ 250 g hvetemel
- ♥ 5 dl rips (renset)
- ♥ 50 g kaldt smør
- ♥ 2 ss brunt sukker

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis.

Riv marsipanen på rivjern. Bland marsipanen med hvetemelet (smuldre dette lett sammen med fingrene). Vend dette deretter inn i eggedosisen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Dryss bærene over deigen.

Høvle kaldt smør opp med en ostehøvel, og fordel smørskivene over bærene.

Dryss over brunt sukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 35 - 45 minutter, eller til kaken er gyllen og gjennomstekt.

Avkjøl kaken i formen før den deles i firkanter.

Tips

♥ Bruk såkalt ekte marsipan som har minst 50% mandelinnhold (lilla rull fra Odense). Denne marsipanen tåler steking mye bedre enn vanlig figurmarsipan, og gir dessuten bedre smak til kaken.

♥ Det går fint å bruke frosne bær, og de trenger ikke å tines før du strør dem på deigen.

♥ Rips kan byttes ut med solbær, bringebær eller andre bær.

♥ Kakebitene er fine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ripskake-med-marsipan