Ferskenkake med marsipan og smuldretopping



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 150 g brunt sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 250 g ekte marsipan (se tips)
♥ 4 egg
♥ 150 g hvetemel

Ferskenfyll:
♥ 5 fersken
♥ 2 ss sukker

Smuldretopping:
♥ 200 g hvetemel
♥ 150 g sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 200 g smør
♥ 80 g mandelflak
♥ 3 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Kakedeig:
Pisk mykt, romtemperert smør sammen med hvitt og brunt sukker og vaniljesukker.

Riv marsipanen på rivjern og ha dette i bollen. Pisk godt slik at marsipanen fordeler seg jevnt med smørkremen.

Tilsett så eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Vend inn hvetemelet til en jevn og klumpfri deig.

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

Ferskenfyll:
Skjær fersken i båter og skjær bort skallet. Skjær båtene deretter i små biter. Fordel ferskenbitene over deigen og dryss over sukker.

Smuldretopping:
Ha mel, sukker og vaniljesukker i en food processor og bland det sammen. Tilsett smør i terninger. Kjør blandingen sammen til en smuldrete deig.

Klem deigen ut til flak med hendene og legg over ferskenbitene (det gjør ikke noe om deigen ikke dekker kaken helt).

Dryss over mandelflak og perlesukker.

Steking og servering:
Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 50 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

La kaken avkjøles litt i formen før den løftes ut. Skjær kaken i firkanter.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker såkalt ekte marsipan i kakedeigen som inneholder mer enn 50% mandler (lilla pakning fra Odense). Annen marsipan med lavere mandelinnhold (såkalt figurmarsipan) tåler steking svært dårlig.

♥ Tilpass steketiden til ovnen din. Kaken skal bli gjennomstekt, men ikke for mye stekt så den blir tørr.

♥ Kaken er saftig og kjempegod som den er, men kan også serveres sammen med pisket krem, vaniljekrem eller vaniljeis.

♥ Kakestykkene er fine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ferskenkake-med-marsipan-og-smuldretopping