



Mazarinkake med nektariner

Ingredienser

- ♥ 200 g kranskekakemasse (se tips)
- ♥ 200 g sukker
- ♥ 200 g smør
- ♥ 3 store egg
- ♥ 50 g hvetemel
- ♥ 40 g mandler
- ♥ 2 ss Amaretto mandellikør
- -
- ♥ 3 nektariner
- ♥ 1,5 ss sukker



Fremgangsmåte

Ha revet eller fint oppdelt kranskekakemasse, 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, hakkede mandler og mandellikør.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Skjær nektariner i tynne båter og stikk ned i deigen. Dryss til slutt over sukker.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca. 35 minutter (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt).

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

Tips

♥ Kaken får ekstra god smak om du bruker kransekakemasse i deigen (grønn rull fra Odense). Det går også fint å bruke råmarsipan (lilla rull fra Odense) eller eventuelt svensk mandelmasse hvis du får tak i dette (blå rull fra Odense).

♥ Marzarinkake med nektariner er fin å fryse.

♥ Du finner mange varianter av mazarinkake [HER](#) på Det søte liv. Se også blant annet [Mazarinkake \(med marsipan\)](#), [Mazarinkake med sjokoladeglasur](#), [Mazarinbiter](#) og [Svensk mazarinkake \(Mjuk mazarintårta\)](#).

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mazarinkake-med-nektariner>