



M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. april 2023

Dessert

Påskedessertkage (12 personer).

Ingredienser: 150 g smør, 125 g sukker, 2 spsk mørk sirup, 3 æg, 240 g hvedemel, 1 tsk bagepulver, 40 g kandiseret pomerans, 50 g smuttede mandler, 1 dl friskpresset appelsinsaft. **Fyld:** 100 g smør, 75 g flormelis, 2 tsk vaniljesukker, 2½ dl cremefraiche 38%. **Pynt:** 250 g ren, rå marcipan, 1 ds abrikos konserves, let sukkerlage, 1 klase blå vindruer, 1 dl abrikossyltetøj.

Fremgangsmåde:

Rør fedtstof og sukker godt sammen og rør sirup i. Rør æggene i.

Vend hakket pomeransskal, rosiner og halve mandler i melet og tilsæt bagepulver. Rør det i dejen. Kom dejen i en velsmurt springform ca. 24 cm i diameter. Bag kagen ved 160 grader C alm. ovn midt i ovnen i 40-50 min.

Prik kagen tæt med en strikkepind. Hæld appelsinsaft på. Lad kagen svale inden den tages ud af formen og deles i to bunde.

Fyld:

Rør blødt smør sammen med flormelis og rør vaniljesukker i. Rør cremefraiche i. Fordel det meste af fyldet mellem de to bunde. Kom lidt oven på.

Pynt:

Rul marcipanen tyndt ud mellem to stykker folie. Skær den til og læg en marcipanbræmme kanten rundt. Pynt med marcipanblade. Læg frugten i et pænt mønster på kagen.

Smelt abrikossyltetøjet ved svag varme. Purer det herefter gennem en sigte og pensl kagen hermed

