

Mazarinkage med hindbær

Ingredienser

Mazarinkage med hindbær

- 200 g marcipan
- 200 g sukker
- 200 g smør
- 4 æg
- 100 g mel
- 200 g hindbær (frosne eller friske)

Hvid chokolade-cream cheese frosting

- 150 g hvid chokolade
- 325 g flødeost, neutral
- 100 g blødt smør
- 75 g flormelis
- 1 tsk. vaniljesukker

Desuden

- Friske hindbær til pynt
- Evt. guldstøv/flager

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader.
2. Riv marcipanen groft. Rør marcipanen sammen med sukker.
3. Tilsæt smør, og pisk det godt sammen.
4. Tilsæt æggene ét af gangen under omrøring.
5. Si derefter melet i, og vend det rundt i dejen med en dejskraber.
6. Vend ganske forsigtigt hindbærrene i dejen også. Rør ikke for meget i det, da frosne hindbær kan afgive meget farve. Hvis du bruger friske hindbær, er det ikke på samme måde et problem.
7. Hæl blandingen i en springform (jeg brugte én på 27 cm) beklædt med bagepapir. Bag kagen i cirka 50 minutter. Stik i den, og tjek, om der følger dej med op – hvis der gør, så giv den 5-10 minutter mere.

Hvid chokolade-cream cheese frosting

1. Smelt den hvide chokolade over vandbad. Stil den til side, mens de andre ingredienser røres sammen.
2. Pisk flødeost, smør, flormelis og vaniljesukker sammen.
3. Pisk herefter den let afkølede chokolade i flødeoste-massen. Stil på køl i en times tid.
4. Put cream cheese frosting i en sprøjtepose med en helt rund tyl, og sprøjt den ud på kagen i små "dutter". Pynt med friske hindbær og evt. guldfleger.