

Marcipankage



Marcipan gør denne kage ekstra lækker og saftig, og så er smagen af hasselnødder og gode stykker chokolade helt perfekte i kombination med den søde marcipan. Bag denne skønne marcipankage, når der skal hygges derhjemme eller når der kommer gæster til eftermiddagskaffe. En lille bonus er, at denne lækre marcipankage er helt uden mel.

Opskrift på marcipankage

Tid: 25 minutter. Bagetid: 45 minutter. Antal personer: 10-12

- 175 g hasselnødder
- 200 g marcipan
- 200 g sukker
- 200 g blødt smør
- 4 æg
- 75 g mørk chokolade
- 75 g mælkechokolade

Pynt:

- 1 plade mørk chokolade

Fremgangsmåde:

1. Forvarm ovnen til 200°, og risthasselnødderne i ca. 5 minutter. Gnub hinderne af i et viskestykke. Blend 100 g af de afskallede hasselnødder til mel, og hak resten groft.
2. Riv marcipanen groft, og hæld den i en skål. Tilsæt sukker og smør, og pisk det let og luftigt med en elpisker. Pisk æggene i 1 ad gangen. Ved hasselnødder i, men gem lidt grofthakkede hasselnødder til pynt.
3. Skru ovnen ned på 175°. Hak mørk og lys chokolade groft, og vend dem i dejen. Beklæd springformen (Ø 24 cm - [kan købes her](#)) med bagepapir, og fordel dejen i den. Bag kagen i 40-45 minutter, til den er gylden. Lad kagen køle af.
4. Pynt: Skrab forsigtigt på chokoladen med en stor skarp kniv, så du får fine, fruglette chokoladespåner. Drys kagen med chokoladespåner og grofthakkede hasselnødder.
Tip: Hasselnødderne holder kagen saftig og lækker i mange dage.