



Mazarinkake - glutenfri og laktosefri

ca. 12 - 14 porsjoner



Middels

up to 90 Min.



Ingredienser:

Springform (22cm):

Mazarinbunn med kokos:

200 g laktosefritt smør , romtemperert
150 g sukker
250 g marsipan
3 egg str. M/L
100 g mandelmel
3 ts Dr. Oetker Bakepulver
60 g potetmel
50 g kokosmel

Bringebærfyll:

3 Dr. Oetker Gelatinblader
400 g bringebærsyltetøy

Marengs:

100 g eggehviter
85 g melis
1 ts Dr. Oetker Vanilla Paste

Dekor:

bringebær , friske

1 Mazarinbunn med kokos:

Sett stekeovnen på 200 °C over- og undervarme.

- 2 Riv marsipanen på et rivjern. Pisk smør, sukker og marsipan sammen. Tilsett eggene og fortsett å piske. Bland de tørre ingrediensene sammen i en bolle og vend det så inn i marsipanmassen.

Fordel deigen i en en springform kledd med bakepapir. Stek mazarinbunnen i 40-50 minutter. Avkjøl bunnen helt og skjær kanten løs fra formen. Legg gjerne kakeplast/ konditorfolie langs kanten av kaken for å få en fin kant når bringebærfyllet legges på.

3 Bringebærfyll:

Legg gelatinen i bløt i kaldt vann. Varm opp 100 gram bringebærsyltetøy, klem vannet ut av gelatinen og smelt den i det varme syltetøyet. Hell den varme blandingen i resten av syltetøyet og rør det sammen. Fordel bringebærfyllet på mazarinbunnen og la det sette seg mens marengsen piskes.

Marengs:

Pisk eggehviter, melis og vaniljepaste sammen til en seig marengs. Pisk i minst 10 minutter. Fyll marengsen i en sprøytepose med rund tipp og pynt kaken med små topper. Bruk en crème brûlée- brenner til å brune marengsen litt.





4 Dekor:

Legg noen delte friske bringebær på kaken sammen med rosa perler.

VIKTIG:

Vær oppmerksom på at ikke alle våre strøsler er glutenfrie, les på pakken før bruk.

