

Smørkage med marcipan

250 g smør eller margarine
500 g mel
2 spsk sukker
1/2 tsk salt
2 1/2 dl mælk
50 g gær

Marcipanfyld:

250 g. marcipan
1 1/2 æggehvide
100 g flormelis

Creme:

en portion god kagecreme eller et brev kagecreme

Pynt - glasur

Mel, sukker og salt blandes og smuldres med smørret. Lun mælken og opløs gæren heri og rør det i melblandingen. Æld dejen godt sammen og stil den tildækket til hævning i 1/2 time.

Rør alle delene til marcipanfyldet sammen. Det gøres nemt i en foodprocessor. Eller er det lettest at rive marcipanen først.

Pisk cremen sammen.

Del dejen i to dele. Rul den ene del ud, og læg den i bunden af en smurt bradepande på ca. 25 x 35 cm. Smør 1/3 af marcipanfyldet på, kom cremefyldet i. Den anden del af dejen deles igen i to. Rul hver del ud til en stor firkant på 20 x 60 cm. Smør resten af marcipanfyldet herpå. Rul firkanterne på den korte led til roulader, og skær dem i ca. 20 tykke skiver. Tryk dem evt. lidt og sæt dem oven på bunden. Lad kagen efterhæve 15-20 min. Pensl med lidt æggehvide. Bag smørkagen midt i ovnen ved 200 grader i ca 20-30 min. til den er lysebrun. Afkøl og smør kagen med glasur.

Opskrift fra Femina - den kan anbefales

