



Julekage med marcipan og chokolade

Fantastisk opskrift på julekage med marcipan, appelsin, blandede nødder og chokolade. Du kan lave den hele året rundt, blot udelade julekrydderierne.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 80 minutter

Antal personer: 8

Ingredienser

- 3 æg
- 150 g sukker
- 75 g blødt smør + til formen
- 1 appelsin – skal og saft
- 150 g blandede nødder (hasselnødder, valnødder, mandler, pistacie)
- 300 g ren, rå marcipan
- 150 g god mørk chokolade
- 1 tsk. bagepulver
- evt. lidt julekrydderier (kanel, kardemomme, nellike, muskatnød, vanilje, osv.)



Til denne ret anbefaler vi



Taylor's Fine Tawny Port

Taylor

Douro, Portugal

Varenr. 4004036



Coteaux du Layon Rochefort

Domaine de la Motte

Loire, Frankrig

Varenr. 1543636



Taylor's 10 Year Old Tawny Port

Taylor

Douro, Portugal

Varenr. 4004236



Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 160 grader. Smør en springform med smør - kom evt. bagepapir i bunden.

Hak nødder og chokolade fint og bland det sammen. Du vælger selv dine favoritnødder og kan evt. krydre kagen yderligere med julens krydderier.

Riv marcipanen på et råkostjern. Riv appelsinskallen af og pres saften ud. Pisk æg og sukker luftigt. Bland dernæst marcipanen i og rør den jævn. Bland de øvrige ingredienser i og rør dejen jævn. Hæld dejen i springformen og bag kagen i ca. 45 min. Husk at lade kagen afkøle, inden formen fjernes.

Servering: Drys kagen med flormelis – klip evt. små skabeloner med hjerter eller stjerner og læg på kagen, inden den drysses, og fjern dem så forsigtigt.

Servér kagen til kaffen med lidt flødeskum til eller brug den som dessert med appelsinsalat og



en god vaniljeis til.