



Bradepandekage med marcipan og bær

Opskrift til 24 personer

Nem opskrift på den bedste bradepandekage med marcipan og bær. En god og nem kage til mange og en rigtig luksus bradepandekage.



Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

45 minutter

Samlet tid

1 time og 15 minutter

Ingrediensliste

- **Mazarinbund**
- 500 g. smør
- 500 g. marcipan
- 400 g. sukker
- 4 tsk. vaniljesukker
- 8 stk. æg
- 150 g. hvedemel
- **Bærskum**
- 225 g. frosne blåbær
- 225 g. frosne skovbær
- 50 g. sukker
- 1 liter piskefløde
- 4 spsk. flormelis

Læg i kurven til

- 30 personer +

Fremgangsmåde

Mazarinbund

1. Tænd ovnen på 165 grader varmluft.
2. Smelt smørret ved lav varme eller i mikroovnen.
3. Smuldr marcipan i mindre stykker og kom det i en røreskål med sukker og vaniljesukker.
4. Pisk det sammen med en elpisker. Tilsæt æggene et ad gangen, imens der piskes. Pisk det godt sammen, så det bliver lyst og luftigt. Det tager ca. 3-4 minutter.
5. Tilsæt herefter hvedemel og smeltet smør. Rør det kun sammen til, at der akkurat ikke er klumper.
6. Kom bagepapir i en stor bradepande. Vi brugte en dyb bradepande (den, som hører med til ovnen).
7. Hæld dejen i formen. Bag den i midten af ovnen i ca. 25-40 minutter. Hold øje med den efter 25 minutter, da der kan være stor forskel på ovne. Den skal føles fast, men ikke helt gennembagt. Du kan teste om den er færdig ved at stikke en kødnål i kagen. Hvis den kommer op uden ubagt dej, så er den færdig.
8. Tag kagen ud. Lad bunden køle helt af.

Bærskum og pynt

1. Blandede bær og sukker koges let op i en gryde. Bærrene moses en anelse sammen. Lad det simre ved lav varme i 10 minutter, så noget af væsken kan fordampe.
2. Kom det igennem en juicer (vi brugte tilbehøret til KitchenAid røremaskinen) eller brug en blender.
3. Bærkompotten sættes på køl og køler helt af. Sæt den evt. i fryseren, hvis det skal gå hurtigt.
4. Piskefløde og flormelis piskes til en fast flødeskum. Vend lidt af bærkompotten i ad gangen. Hvis din bærkompot har meget saft, så undgå at tage alt for meget af det med, da det vil resultere i en rigtig tynd bærskum.
5. Pynt kagen med din bærskum og masser af friske bær.