

Mazarin kaka uit Zweden / Mazarin kaka from Sweden



De boodschappen

- 200 gram bloem
- 100 gram boter
- 55 gram suiker
- 1 vrije uitloop ei
- 300 gram amandelpasta
- 100 gram boter
- 100 gram meel
- 4 vrije uitloop eieren
- 300 gram aalbessen

Optioneel

- 2 theelepels Amaretto

Mazarin kaka uit Zweden / Mazarin kaka from Sweden

In Zweden is de keus snel gemaakt, Mazarin kaka (Mazarin taart) gaan we bakken. Een taart met amandel en aalbessen vulling. Hier gaan optioneel 2 theelepels Amaretto in dus die kun je ook weggelaten. Wij maken 2 mini-kaka's zodat we met en zonder kunnen proeven ;)

N.B. Kun je niet onthouden welke van de twee met of zonder Amaretto is doe dan een paperclip aan 1 vorm.

Zo maak je Mazarin kaka

Begin met de deegbak(jes)

Mix de boter met de suiker, voeg het meel en het ei toe en mix een glad deeg.

Vet twee springvormen van 12 cm of één van 23 cm in.

Verdeel het deeg in twee gelijke stukken, weeg het.

Druk het deeg met natte vingers in de vormen en prik er met een vork gaatjes in.

Verpak de springvormen in plastic folie en zet ze 30 minuten in de vriezer.

Intussen maak je de vulling

Doe de amandelpasta, boter, meel en suiker in een mixer.

Mix grove kruimels en voeg dan de eieren toe (+ de Amaretto).

Blijf mixen tot het mengsel in een gladde vulling veranderd is.

Deze taartjes worden in twee keer gebakken.

Eerst worden de lege deegbakjes voorgebakken (eventueel gevuld met bakbonen in bakpapier), daarna de gevulde taartjes.

Verwarm de oven voor tot 180°C.

Bak de twee deegbakjes in 10-12 minuten lichtbruin (een taart in 20-25 minuten).

Laat de taartjes eerst helemaal afkoelen, schenk de vulling erin en druk de bessen in de vulling.

Verwarm de oven voor tot 200°C.

Bak de taartjes zonder vorm af, twee in 10-12 minuten (een 23 cm taart in 20-25 minuten).

Mycket nöje!

Mazarin kaka uit Zweden / Mazarin kaka from Sweden



Shopping list

- 200g all purpose flour
- 100g unsalted butter
- 55g caster sugar
- 1 free range egg
- 300g almond paste
- 100g unsalted butter
- 100g flour
- 4 free range eggs
- 90g caster sugar
- 300g red currants

Optional

- 2 teaspoons Amaretto liqueur

Mazarin kaka uit Zweden / Mazarin kaka from Sweden

In Sweden our choice is quickly made, we are baking Mazarin Kaka (Mazarin tart).

A tart with an almond and red currant filling. Optional you can put in two teaspoons of Amaretto liqueur, so they can be left out as well. We make 2 mini-kaka's so we can taste with or without liqueur ;)

Please mind, If you have trouble remembering which is which then put a paper clip on one spring form.

How to make Mazarin kaka

Start with the dough case(s)

Mix the butter with the sugar, add the flour and the egg and mix until smooth.

Grease two spring forms of 12cm each or one spring form of 23cm.

Divide the dough in two equal pieces, weigh it.

Press the dough with wet fingers into the forms and prick holes in the bottom with a fork.

Cover the spring forms with cling film then place the spring form 30 minutes in the freezer.

In the mean time you make the filling

Combine the almond paste, butter, flour and sugar in a mixer.

Mix until coarse crumbs then add the eggs (+ Amaretto).

Keep mixing until the mixture turns into a smooth filling.

These tartlets have to be baked twice. First the empty cases are baked (optional filled with clay marbles in parchment), then the filled cases are baked.

Preheat the oven to 180 ° C.

Bake the two cases light brown in 10-12 minutes, the one cake of 23 cm in 20-25 minutes.

First cool, pour in the filling then press the currants in.

Preheat the oven to 200 ° C.

Bake two tartlets without tin for 10-12 minutes, the one cake of 23 cm for 20-25 minutes.

Mycket nöje!