Marsipankake



Ingredienser

Kakebunn:
♥ 5 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 1,5 dl hvetemel
♥ 1,5 dl potetmel
♥ 1,5 ts bakepulver

Fyll 1:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 2,5 dl ferdig vaniljekrem

Fyll 2:
♥ 2 dl kremfløte
♥ 1,5 dl jordbærsyltetøy

Pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 500 g marsipan eller 1 ferdig kjøpt marsipanlokk
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk eggedosis. Sikt i det tørre og bland deigen forsiktig sammen.

Hell deigen i en rund form (26 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 40 minutter.

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen ved å skjære rundt kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og del den i 3 bunner. Dynk eventuelt med litt melk.

Til det første fyllet blandes pisket krem forsiktig sammen med vaniljekremen. Til det andre fyllet, smakes pisket krem til med jordbærsyltetøy.

Fyll kaken med vaniljekrem i det første kakelaget og jordbærkrem i det andre kakelaget. Dekk hele kaken med pisket krem. Ha over et marsipanlokk (se tips). Pynt kaken etter ønske.

Tips

♥ Bruk gjerne ferdig kjøpt marsipanlokk og marsipanroser, da sparer du en god del tid.

♥ Hvis du vil kjevle ut marsipanlokket, er det lurt skjære opp en stor plastikpose og kjevle marsipanen mellom de to lagene med plast. Da er det også lett å løfte marsipanlokket over på kaken.

♥ Stryk eventuelt litt hvetemel eller maisenna over marsipanen etter at du har hatt den på kaken, for å få en tørr og matt overflate.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marsipankake