Marsipankake med pærer og vaniljekrem



Ingredienser

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

Fyll:
♥ 3 ss bringebærsyltetøy
♥ 2,5 dl ferdig vaniljekrem
♥ 4 dl kremfløte
♥ 0,5 stor boks hermetiske pærer (ca 4 halve pærer)

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

Fremgangsmåte

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

Hell deigen i en rund form (24 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 150°C i ca. 45 minutter.

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

Dynk med litt av pærelaken.

Bre syltetøy på nederste bunn. Dekk med vaniljekremen. Ha over den andre kakebunnen. Pisk kremen. Del opp pærene i små biter og bland med halvparten av kremen. Fyll det andre kakelaget med pærekrem. Ha resten av den piskede kremen over kaken. Dekk hele kaken med pisket krem. Ha over et marsipanlokk. Sikt over litt melis til pynt.

Tips

♥ En stor boks pærer tilsvarer ca 460 g pærer uten lake. Bruk med andre ord ca 230 g pærer til denne kaken.

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

♥ Hvis du vil kjevle ut marsipanen selv, bør du klippe opp en stor plastikpose og kjevle den ut mellom de to lagene med plast. Da er det også lett å løfte marsipanen bort på kaken.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marsipankake-med-paerer-og-vaniljekrem