Prinsesstårta (Svensk prinsessekake)



Ingredienser

Kakebunn:
3 egg
3 dl sukker
1 dl kokende vann
3 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver

Fyll:
3 ss jordbærsyltetøy
3 dl kremfløte
5 dl ferdig vaniljekrem

Pynt:
400 g grønn marsipan
rosa marsipanrose
melisdryss

Fremgangsmåte

Visp tykk eggedosis av egg og sukker (piskingen tar ca. 20 min). Tilsett det varme vannet ved slutten av piskingen. Sikt i det tørre og rør deigen forsiktig sammen. Hell i en liten rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca. 50 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 bunner.

Smør jordbærsyltetøy på den nederste bunnen. Bre over ca. 2 dl av vaniljekremen. Pisk kremfløten til krem. Bland resten av vaniljekremen med ca. 1 dl pisket krem og fyll i det andre kakelaget. Ha resten av den piskede kremen over kaken og lag en kuppelfasong på toppen.

Dekk kaken med grønt marsipanlokk. Sikt over litt melis og plasser en rosa marsipanrose på toppen av kaken.

Tips

Det kan føles tungvint å farge 400 g marsipan grønt ved å kna inn konditorfarge, men denne kaken skal nå en gang ha grønt lokk. I Sverige er "Prinsesstårta" så kjent at man kan få kjøpt ferdig utkjevlede marsipanlokk med grønn farge. Er du heldig, finner du det samme i norske nettbutikker som selger kakeutstyr, ellers er det bare å brette opp armene og kna i vei. □□

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/prinsesstarta-svensk-prinsessekake