Marsipankake med jordbær



Ingredienser

Kakebunn:
6 egg
150 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver

Fyll 1:
1 pk vaniljesaus (til koking)
2 ss sukker
2,5 dl melk
1 dl kremfløte

Fyll 2:
2 dl kremfløte
2 ss vaniljesukker
0,5 kurv friske jordbær

Pynt:
3 dl kremfløte
1 ss vaniljesukker
500 g marsipan eller 1 ferdig kjøpt marsipanlokk
0,5 kurv friske jordbær

Fremgangsmåte

Pisk lys og tykk eggedosis av egg og sukker (ca 20 min). Sikt i det tørre og bland forsiktig til en jevn deig. Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med

bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 min.

Avkjøl sukkerbrødet helt i formen. Skjær forsiktig langs kanten på formen med en kniv, og ta kaken ut av formen. Fjern bakepapiret og del kaken i 3 bunner.

Kok opp melk, sukker og vaniljesauspulveret under omrøring til du får en tykk vaniljekrem. Avkjøl helt.

Pisk kremfløten til fyll 1 og 2. Ta ca 1/3 av kremen og tilsett den kalde vaniljekremen. Ha vaniljefyllet på den nederste bunnen og dekk med den andre. Bland vaniljesukker i resten av kremen og bland med hakkede jordbær. Ha jordbærkremen på det andre kakelaget og dekk med den tredje kakebunnen.

Pisk kremfløte og vaniljesukker til pynten og dekk hele kaken med kremen. Pynt med marsipanlokk og friske jordbær (se tips).

Tips

Marsipan- og jordbærpynten på bildet er gjort på følgende måte: Klipp ut en sirkel av matpapir, ca 22-24 cm i diameter. Legg papirsirkelen på toppen av kaken etter at du har dekket den med pisket krem. Ha så over marsipanlokket. Bruk en skarp kniv og skjær rundt papirsirkelen på toppen av kaken. Fjern marsipanen og papirsirkelen forsiktig, slik at du får et "hull" i marsipanlokket. Bruk marsipanen fra toppen til å rulle to lengder som tvinnes sammen. Legg dette som en pyntekant rundt sirkelen på toppen av kaken. Fyll "hullet" på kaken med friske jordbær i skiver.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marsipankake-med-jordbaer