Marsipankake med multekrem



Ingredienser

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

Dynking:
♥ 0,5 dl Lakka multelikør (eller melk)

Fyll:
♥ 6 ss multesyltetøy

Multekrem:
♥ 5 dl multesyltetøy
♥ 3 dl kremfløte

Pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 500 g marsipan eller ferdigkjøpt marsipanlokk
♥ 250 multer

Fremgangsmåte

Kakebunn:

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 180°C i ca. 50 minutter.

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.

Fyll og pynt:

Dynk bunnene med Lakka multelikør (anbefales!) eller med melk.

Smør 3 ss multesyltetøy på to av bunnene.

Pisk kremfløten til fyllet. Smak til med multesyltetøy (ca 5 dl). Fordel multekremen mellom begge kakelag.

Pisk kremfløten til pynten og dekk hele kaken med kremen.

Pynt med marsipanlokk og multer (se tips).

Tips

? Marsipan- og multepynten på bildet er gjort på følgende måte:
Klipp ut en sirkel av matpapir, ca 15-20 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 opp marsipanen innenfor papirsirkelen i 12 "kakestykker". Begynn fra midten og ut til kanten av der du antar at papirsirkelen slutter. Ta så hver flik og rull den fra midten og ut til kanten. Når du er ferdig med alle marsipanstykkene, fjerner du papiret og fyller "hullet" med multer.

♥ Bruk ferdigkjøpt multesyltetøy eller **hjemmelaget**. Lakka multelikør kjøpes på polet.

♥ Se også **Multekremkake**.

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

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