Marsipankake med bringebærkrem og banan



Ingredienser

Kakebunn:
5 egg
3 dl sukker
2 dl hvetemel
1 dl potetmel
2 ts bakepulver
1 dl lunkent vann

Dynking:
0,5 dl melk

Fyll:
4 dl kremfløte
300 g bringebærsyltetøy
3 bananer

Pynt:
3 dl kremfløte
400 g hvit marsipan (eller ferdig kjøpt marsipanlokk)
100 g rosa marsipan
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk lys og tykk eggedosis av egg og sukker (ca 20 min). Sikt i det tørre og bland i forsiktig. Tilsett vannet til slutt og rør deigen forsiktig sammen. Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen

ved 180°C i 45 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.

Pisk kremfløten til fyllet. Smak til med bringebærsyltetøy (se tips). Fyll begge kakelag med et lag bringebærkrem og et lag med bananskiver oppå kremen.

Pisk kremfløten til pynten og dekk hele kaken med kremen. Pynt med marsipanlokk, rosa marsipanhjerter og et lite melisdryss.

Tips

Mengden bringebærsyltetøy avhenger av hvor søtt syltetøy du bruker. Smak deg frem!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marsipankake-med-bringebaerkrem-og-banan