Påskebløtkake



Ingredienser

Kakebunn:
5 store egg
200 g sukker
180 g hvetemel
1 ts bakepulver

Fyll:
5 dl vaniljekrem (f.eks. Piano)
400 g hermetiske fersken (1 stor boks)

Pynt:
3 dl kremfløte
1 ss melis
400 g gul marsipan (se tips)

Påskerede:
200 g marsipan
3 ts kakao
100 g mandelegg fra Anthon Berg

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt sammen mel og bakepulver og vend inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 170°C i 45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og ta kaken ut av formen. Fjern bakepapiret. Del sukkerbrødet i 3 kakebunner.

Dynk kakebunnene med litt av ferskenlaken. Fyll hvert kakelag med vaniljekrem og et lag med fersken i skiver. Pisk kremfløten til stiv krem og smak til med melis. Bre kremen over hele kaken. Dekk kaken med gult marsipanlokk (se tips) og pynt kaken etter ønske.

Hvis du vil lage rede med påskeegg, slik som på bildet, starter du med å farge brun marsipan ved å kna inn litt kakao. Press den brune marsipanen igjennom en potetpresse. Form et rundt rede av den stripete marsipanen som kommer ut av pressen. Fyll hullet i midten på kaken med påskeegg i hvit, gul og oransje farge (f.eks. mandelegg fra Anthon Berg).

Tips

Til marsipanlokket kan du enten farge vanlig hvit marsipan med gul konditorfarge, eller du kan bruke den ferdigfargede gule marsipanen fra Odense festmarsipan. Du trenger da 4 pk med festmarsipan.

Alternativ pynt kan for eksempel være små, gule marsipankyllinger i ulike fasonger. Et annet tips er å lage et grønt marsipanlokk med et gult marsipanbånd langs kanten på kaken. Bruk fantasien!

Se også "Marsipankake med aprikoskompott og fersken", "Marsipankake med aprikos og krokan" og "Marsipankake med aprikos, banan og fersken".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/paskeblotkake