Marsipankake med bringebær



Ingredienser

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

Dynking:
0,5 dl melk

Fyll:
6 ss bringebærsyltetøy
2 dl bringebærsyltetøy
3 dl vaniljekrem (ferdigkjøpt eller hjemmelaget)
3 dl kremfløte

Pynt:
3 dl kremfløte
500 g marsipan eller ferdig kjøpt marsipanlokk
1 kurv bringebær (bruk noen til fyll)
melisdryss

Fremgangsmåte

Sukkerbrød:
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 30-45 minutter, til den er gjennomstekt.

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. Dynk med litt melk.

Fylling:
Smør 6 ss bringebærsyltetøy på den nederste bunnen.

Pisk 3 dl kremfløte til lufig fløtekrem. Bland ca halvparten av fløtekremen med vaniljekremen (ikke rør mer enn nødvendig, ellers blir vaniljekremen for tynn i konsistensen).

Smør vaniljekremen over kakebunnen med syltetøyet. Fordel deretter over noen bringebær (spar de peneste til pynten).

Ha over den andre kakebunnen. Bland resten av fløtekremen med bringebærsyltetøy og smør bringebærkremen på den andre kakebunnen.

Dekk med den tredje kakebunnen.

Pynt:
Pisk 3 dl kremfløte til fløtekrem og dekk hele kaken med kremen.

Pynt med marsipanlokk og friske bringebær (se tips). Sikt over litt melis rett før servering.

Tips

Marsipan- og bringebærpynten 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 bringebær.

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

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