Marsipankake med Troika og bringebær



Ingredienser

Kakebunn:
5 egg
150 g dl sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver

Fyll og pynt:
6 dl kremfløte
1 ss vaniljesukker
3 Troika sjokolader
1 stor kurv friske bringebær
400 g marsipan

Fremgangsmåte

Pisk lys og tykk eggedosis av egg og sukker. Sikt i det tørre og bland forsiktig til en jevn deig. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30-35 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. Dynk eventuelt med litt melk.

Pisk kremfløten sammen med vaniljesukker. Hakk Troika sjokoladen.

Ha den nederste kakebunnen på et fat. Dekk med et lag krem og fordel over 1/3 av bringebærene og Troika sjokoladen. Gjenta med det andre kakelaget. Bre resten av

kremen over toppen av kaken og litt langsmed sidene.

Kjevle ut marsipanen til et bånd som er like høyt som kaken. Kle kanten på kaken med dette marsipanbåndet (se tips). Pynt kaken med resten av bringebærene og den hakkede Troika sjokoladen.

Tips

Når du skal kjevle ut marsipanen, lønner det seg å kjevle ut på bakebord som er lettstrødd med litt potetmel, slik at marsipanen ikke setter seg fast i bordet. Ta mål av ca hvor høy kaken er på forhånd. Etter at du har festet marsipanbåndet langsmed kaken, kan du jevne til den øverste kanten med en saks.

Kaken blir ekstra god hvis den får stå og trekke et par timer før servering.

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

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