Stor marsipankake med blåbær



Ingredienser

Sukkerbrød:
7 egg
200 g sukker
200 g hvetemel
1,5 ts bakepulver

Fyll og pynt:
8 ss blåbærsyltetøy
5 dl vaniljekrem (1 pk fra Piano)
6 dl kremfløte
1 ss melis
1 kurv friske, rensede blåbær
1 kg marsipan (2 pk fra Odense)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen enten i en stor, rund kakeform (28 cm i diameter) eller i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 30-40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del i to bunner. (Dynk bunnene eventuelt med litt melk.)

Legg den ene kakebunnen på et passende kakefat. Smør over blåbærsyltetøy. Pisk kremfløten til krem. Bland litt av kremen med vaniljekremen og ha over kakebunnen oppå blåbærsyltetøyet. Dekk med ca halve kurven med rensede blåbær. Legg på den andre kakebunnen.

Bland resten av kremen med melis og smør jevnt over hele kaken. Pynt kaken med marsipanlokk og eventuelt restene av blåbærene (se tips).

Tips

Hvis du vil pynte kaken som på bildet gjør du således: Klipp til en firkant av matpapir eller bakepapir som er litt mindre enn kaken og legg på toppen av den fylte kaken etter at du har dekket den med krem. Kjevle ut et stort marsipanlokk og dekk over hele kaken. Jevn til kantene. Skjær ut en firkant av marsipanen midt på kaken. Løft opp marsipanfirkanten og fjern matpapiret under. Bruk marsipanrestene til å trille ut tynne pølser som tvinnes sammen. Legg dette som en kant rundt den indre firkanten på kaken. Fyll firkanten på toppen av kaken med resten av blåbærene.

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

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