Marsipankake med aprikoskompott og fersken



Ingredienser

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

Aprikoskompott:
200 g tørkede aprikoser
1 dl sukker
kokende vann

Fyll og pynt:
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem
1 boks hermetiske fersken
3 dl kremfløte
500 g marsipan eller 1 ferdigkjøpt marsipanlokk

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 bunnene med lake fra ferskenboksen.

Lag aprikoskompott ved å ha de tørkede aprikosene i en liten kjele sammen med sukker. Hell over kokende vann til vannet så vidt dekker aprikosene. La aprikosene koke til de blir møre og litt grøtete og vannet blir sirupaktig (ca 20-30 min). Spe på med mer kokende vann ettersom vannet fordamper. Avkjøl kompotten til den er kald.

Legg nederste kakebunn på et passende fat. Fordel over den avkjølte aprikoskompotten. Dekk over med et tynt lag vaniljekrem. Legg over den andre kakebunnen. Ha over resten av vaniljekremen. Fordel godt avrente biter av fersken over vaniljekremen i et nokså tykt lag. Legg over den siste kakebunnen.

Pisk kremfløten til krem og fordel over hele kaken. Ha marsipanlokk over kaken og pynt kaken etter ønske (se tips).

Tips

Kaken på bildet er laget til påske, og er derfor pyntet med hermetisk fersken og påskeegg med mandler fra Anthon Berg. Utenom påsketider kan marsipankaken for eksempel pyntes med rosetter av pisket krem og ferskenskiver.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marsipankake-med-aprikoskompott-og-fersken