Kjærlighetskake



Ingredienser

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

Fyll:
2 dl jordbærsyltetøy
5 dl vaniljekrem (f.eks. Piano)

Pynt:
3 dl kremfløte
500 g marsipan eller 1 ferdigkjøpt marsipanlokk
rød pyntegelé på tube

Fremgangsmåte

Pisk eggedosis. Sikt i det tørre og bland deigen forsiktig sammen. Hell deigen i en rund form (26 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 40 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken forsiktig fra formen ved å skjære rundt kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og del den i 3 bunner. Dynk eventuelt med litt melk.

Legg den nederste kakebunnen på et kakefat. Smør over halvparten av syltetøyet og dekk over med halvparten av vaniljekremen. Legg over den andre kakebunnen

og gjenta. Dekk med den siste kakebunnen.

Dekk hele kaken med pisket krem. Ha over marsipanlokk. Pynt kaken røde hjerter.

Tips

Kaken kan også lages med ferdigkjøpt sukkerbrødbunn.

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

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