Jordbærkake med karamellsaus

Ingredienser



Mandelbunn:
400 g ekte marsipan
4 egg
1 ts bakepulver

Karamellsaus:
2,5 dl kremfløte
1 dl sukker
4 ss lys sirup
1 ss smør

Pynt:
3 dl kremfløte
300 g jordbær
50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Del marsipanen opp i biter og ha dem i en food processor med hakkekniv. Tilsett eggene og kjør blandingen til en jevn og klumpfri masse. Bland i bakepulveret.

Ha mandeldeigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 15-20 minutter, til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen.

Til karamellsausen blandes kremfløte, sukker og sirup i en vid, tykkbunnet kjele. La sausen koke mens du rører hele tiden til den er lysebrun og har fått karamellsmak.

Dette tar 15-20 minutter. Ta kjelen av platen og rør i smøret. Avkjøl karamellsausen i romtemperatur i et par timer til den er tyktflytende.

Ta kaken ut av formen og sett den på et fat. Smør karamellsausen over kakebunnen. Sett kaken i kjøleskapet til karamellsausen har stivnet til.

Pisk kremfløten til krem og fordel den over kaken.

Pynt kaken med jordbær og fint hakket, mørk sjokolade.

Tips

Ekte marsipan fås kjøpt i de fleste store matbutikkene (lilla rull fra Odense). Det er viktig at du bruker ekte marsipan, siden denne marsipanen tåler steking mye bedre enn figurmarsipan.

Mandelbunnen som er dekket med karamellsaus kan lages dagen i forveien, men kaken bør serveres samme dag som den dekkes med krem og jordbær.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaerkake-med-karamellsaus