Marsipankake med moreller



Ingredienser

Sukkerbrød:
5 egg
150 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver

Fyll og pynt:
6 dl kremfløte
3 ts vaniljesukker
500 g moreller
500 g marsipan eller ferdigkjøpt marsipanlokk
melisdryss

Fremgangsmåte

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

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. 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 tre bunner og dynk bunnene eventuelt med litt melk.

Sett til side 12 pene moreller til pynt. Resten av morellene renses for stener og deles opp i mindre biter.

Pisk kremfløten til fyllet. Sett til side 1/3 av kremen til å ha over kaken.

Bland resterende 2/3 av kremen med vaniljesukker og morellbitene. Fyll kaken med morellkremen. Dekk hele kaken med kremen du har holdt til side. Legg over marsipanlokk og pynt kaken med moreller og et melisdryss.

Tips

Pass på at morellene du kjøper er fine. Det kan lønne seg å kjøpe inn litt ekstra, i tilfelle det er noen som har blitt dårlige og som du må kaste.

Vil du gjøre det enkelt, går det fint å bruke ferdigkjøpt sukkerbrød (det har jeg gjort i kaken på bildet).

Kaken har godt av å stå og trekke i et par timer før servering, men smaker best samme dag som den er laget.

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

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