Marsipankake med rips, jordbær og banan



Ingredienser

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

Eller bruk ferdigkjøpt sukkerbrødbunn, 24 cm i diameter

Fyll og pynt:
3 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker
2 bananer
1 kurv jordbær
1 dl rips + noen hele ripsranker
300 g marsipan

Fremgangsmåte

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

Ha deigen i kakeformen som har 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. Dynk bunnene eventuelt med litt melk.

Pisk kremfløten til krem og smak til med vaniljesukker.

Legg den nederste kakebunnen på et fat. Smør drøyt 1/3 av kremen over bunnen og legg på bananskiver, noen rips og halve jordbær. Dekk med den andre kakebunnen og fyll på samme måte. Dekk med siste kakebunnen.

Smør resten av kremen over toppen av kaken og littegran langs sidene. Kjevle ut marsipanen og legg som et bånd rundt kaken. Pynt toppen av kaken med bananskiver, jordbær og ripsranker.

Tips

Den ferdigpyntede kaken bør ikke stå for lenge før den serveres, for bananskivene på toppen av kaken vil bli litt brune etter hvert. Gi kaken eventuelt et melisdryss - det ser lekkert ut!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marsipankake-med-rips-jordbaer-og-banan