Marsipankake med aprikos og krokan



Ingredienser

1 ferdigkjøpt sukkerbrød (24 cm i diameter) eller hjemmelaget:

Sukkerbrød:
4 store egg
2 dl sukker
1 ts bakepulver
80 g hvetemel
30 g potetmel

Fyll:
3 dl kremfløte
50 g mandler
1,5 dl sukker

Pynt:
3 dl kremfløte
1 boks hermetiske aprikoser
500 g marsipan eller 1 ferdigkjøpt marsipanlokk

Fremgangsmåte

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

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i ca 45 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 kaken i tre bunner og dynk dem med aprikossaften fra hermetikkboksen.

Lag krokanen ved å smelte sukkeret i en tykkbunnet kjele. Sukkeret skal bli til flytende, lysebrun karamell. Ha i hakkede mandler og rør til de blir godt dekket av den flytende karamellen. Hell blandingen på et stykke bakepapir som er smurt med olje. La stå til mandelkaramellen har blitt kald og hard. Knus karamellen slik at du får en krokan med små biter (se tips).

Pisk kremfløten til krem. Bland i krokanen. Fyll krokankremen mellom kakebunnene.

Pisk kremfløten til pynten og dekk hele kaken med denne. Klipp ut en sirkel av bakepapir og legg oppå kaken. Dekk kaken deretter med marsipanlokk. Bruk en skarp kniv og skjær opp marsipanene på toppen av kaken i smale spisser. Begynn i midten av kaken og skjær spisser til ca 3 cm fra kanten av kaken. Rull spissenen fra innsiden og utover (se bildet). Når du har laget ruller langs hele sirkelen på toppen av kaken kan bakepapiret fjernes. Fyll "hullet" på toppen av kaken med godt avrente, hermetiske aprikoser.

La kaken stå i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Krokanen knuses best i food processor med hakkekniv. Alternativt kan du bruke morter eller ha krokanen i en plastpose og kjevle over.

Som bløtkaker flest, smaker denne kaken best samme dag som den er fylt.

Har du dårlig tid, kan du bruke ferdigkjøpt sukkerbrødbunn.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marsipankake-med-aprikos-og-krokan