Marsipankake med bananankrem

Ingredienser



Kakebunn:
5 egg
150 g dl sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver

Fyll og pynt:
6 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker
2 stk modne bananer
(50 g valnøtter, kan sløyfes)
500 g marsipan eller 1 ferdigkjøpt marsipanlokk

Fremgangsmåte

Pisk lys og tykk eggedosis av egg og sukker. Sikt i det tørre og bland forsiktig til en jevn deig. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30-35 min.

Avkjøl sukkerbrødet helt i formen. Skjær forsiktig langs kanten på formen med en kniv, og ta kaken ut av formen. Fjern bakepapiret og del kaken i 3 bunner. Dynk bunnene eventuelt med litt melk.

Pisk kremfløten og vaniljesukker til krem. Sett til side ca halvparten til å dekke kaken med (oppbevares i kjøleskapet). Bland resten av kremen med banan som er oppdelt i små biter.

Legg nederste kakebunn på et passende fat. Smør over halvparten av banankremen. Dryss eventuelt over hakkede valnøtter, hvis du vil. Legg på den andre kakebunnen. Ha over resten av banankremen. Legg på den siste kakebunnen.

Smør kremen du har holdt til side jevnt over hele kaken. Ha marsipanlokk over kaken og pynt kaken etter ønske (se tips).

Tips

Marsipankaken på bildet er pyntet med røde gelé- og skumhjerter ("Sweethearts") og røde gelétopper. Marsipanpynten lager du ved å kjevle ut en passende stor firkant. Renskjær kantene og rull firkanten inn mot midten fra hver av sidene. Legg på midten av kaken og skriv på ønsket tekst med géleskrift.

Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering. Kaken smaker best samme dag den er fylt.

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

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