Stor marsipankake med mokkakrem



Ingredienser

Sukkerbrød:
7 egg
200 g sukker
200 g hvetemel
1,5 ts bakepulver

Dynking:
0,5 dl kaffe
0,5 dl melk

Fyll:
6 dl kremfløte
2 ss melis
2 ts espressopulver (se tips)

Pynt:
3 dl kremfløte
1 kg marsipan (2 pk fra Odense)
revet kokesjokolade
mokkabønner

Fremgangsmåte

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

Ha deigen enten i en stor, rund kakeform (28 cm i diameter) eller i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). 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 to eller tre bunner (se tips). Dynk bunnene gjerne med en blanding av melk og kaffe, særlig hvis du bare deler kakebunnen i to lag.

Pisk kremfløten til fyllet. Smak til med melis og kaffe (se tips). Fyll kaken med mokkakremen.

Pisk resten av kremfløten og smør jevnt over hele kaken, men spar noe krem til pynt.

Kjevle ut marsipanen og dekk kaken med marsipanlokk. Pynt kaken med mokkabønner, sprøytet krem og revet kokesjokolade.

Tips

Espressopulver er fint å bruke i mokkakremen, fordi dette løser seg fint opp i kremen. Alternativt kan du bruke vanlig, frysetørret kaffepulver og løse det opp i 2 ss kokende vann. Avkjøl helt før kaffen tilsettes i kremen. Mengden kaffe avhenger av hvor sterk kaffesmak du liker på kremen, så du må smake deg frem.

Dersom du lager kaken i en liten langpanne, bør du merke deg at kaken er nokså vanskelig å dele i tre bunner. Et godt tips er å ha kakebunnen en stund i fryseren, slik at den stivner litt. Da er den lettere å dele i tynne bunner.

Alternativt kan du dele kaken på tvers, og så dele begge kakehalvdelene opp i tre bunner, som så legges ved siden av hverandre på fatet. Siden kaken skal fylles og dekkes med marsipan, vil ikke denne oppdelingen synes på den ferdige kaken.

Hvis du deler kaken i bare to lag, er det godt med et nokså tykt lag med fyll.

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

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