Marsipankake med blåbær



Ingredienser

Sukkerbrød:
3 store egg
2 dl sukker
1 dl varmt vann
2 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver

Fyll:
3 dl kremfløte
1-2 dl blåbærsyltetøy (se tips)

Pynt:
3 dl kremfløte
400 g marsipan eller 1 ferdigkjøpt marsipanlokk
friske blåbær
sjokoladedekor

Fremgangsmåte

Visp egg og sukker til eggedosis. På slutten av piskingen tilsettes vannet. Sikt mel og bakepulver og vend inn i eggedosisen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 35 min. Avkjøl i formen. Løsne kaken fra formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner. Dynk bunnene eventuelt med litt melk.

Pisk kremfløten til fyllet. Bland blåbærsyltetøy i kremen, se tips. Fyll kaken med blåbærkremen.

Pisk kremfløten til pynten. Fordel 2/3 av kremen rundt hele kaken. Dekk over med marsipanlokk. Ha resten av kremen i en sprøytepose og sprøyt små topper langs kanten og på toppen av kaken. Fest sjokoladedekor langsmed siden. Pynt med friske blåbær på toppen.

Tips

Mengden blåbærsyltetøy avhenger av hvor søt smak du vil ha på kremen. I kaken på bildet har jeg brukt 2 dl syltetøy, som gir kul blåfarge på kremen.

Kaken oppbevares kjølig frem til servering. Den smaker best samme dag den er laget.

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

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