Marsipankake med sitronfromasj

Ingredienser



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

Eller bruk ferdigkjøpt sukkerbrødsbunn som er 24 cm i diameter (se tips).

Dynking:
0,5 dl melk eller sitronbrus

Fyll 1:
2 dl kremfløte
4 ss bringebærsyltetøy

Fyll 2:
1 pk sitronfromasj (fra Freia, se tips)
3,5 dl melk
1 dl kremfløte
3 plater gelatin

Pynt:
3 dl kremfløte
500 g marsipan eller 1 ferdigkjøpt marsipanlokk
rosa sukkerblomster (se tips)

Fremgangsmåte

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

Ha deigen i en kakeform (24 cm i diameter) med 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 og dynk disse med melk eller med sitronbrus.

Sett den nederste kakebunnen på et kakefat. Pisk kremen til fyll 1 og bland med bringebærsyltetøy. Smør bringebærkremen på kakebunnen og legg på den andre kakebunnen.

Pisk kremfløten til fyll 2. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 minutter. I en annen bolle piskes sitronfromasjpulveret sammen med melken i 3 minutter som anvist på pakken. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem i en kopp i mikroen. Avkjøl litt. Pisk den smeltede gelatinene inn i sitronfromasjen i en tynn stråle. Vend så inn den piskede kremen. Rør godt med en stålvisp, slik at blandingen blir luftig og klumpfri.

Fest ringen av en kakeform rundt kaken på kakefatet (bestående av to kakebunner med bringebærkrem i mellom). Pass på at kakeringen strammer godt rundt kaken (se tips). Hell over sitronfromasjblandingen. Legg forsiktig på den tredje kakebunnen og klem forsiktig inntil fromasjen. Sett fatet i kjøleskapet i et par timer, slik at sitronfromasjen stivner.

Løsne kakeringen fra kaken med en tynn kniv og fjern den. Pisk kremfløten til pynten til luftig krem og smør den jevnt over hele kaken. Dekk kaken med marsipanlokk. Pynt med rosa sukkerblomster eller annen kakepynt.

Tips

1 pk fromasj med sitronsmak fra Freia er på 85 g pulver. Blandet med 3,5 dl melk gir pakken 5 dl sitronfromasj.

Det er viktig at kakeringen strammer godt rundt kaken før du heller over fromasjmassen, ellers vil den renne ut av formen. Bruk eventuelt kakeringen til en

form som er 22 cm i diameter, altså litt mindre enn den formen som du stekte kaken i.

Bruk gjerne ferdigkjøpt sukkerbrødsbunn. Det gjorde jeg da jeg lagde kaken på bildet.

De rosa sukkerblomstene som kaken på bildet er pyntet med er kjøpt hos matvarebutikken Meny.

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

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