# Marsipankake med jordbær, banan og valnøtt

**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

Fyll og pynt:
6 ss jordbærsyltetøy
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem
3 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
1 stor banan
1 kurv jordbær
100 g valnøtter
5 ss eplegelé
500 g marsipan eller ferdigkjøpt marsipanlokk

**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.

Pisk kremfløten til krem sammen med vaniljesukker. Sett til side ca 1/3 av kremen og oppbevar i kjøleskapet. Hakk drøyt halvparten av valnøttene og bland inn i resten av kremen (resten av valnøttene spares til pynt).

Sett den nederste kakebunnen på et kakefat. Smør på halvparten av jordbærsyltetøyet. Ha over vaniljekremen. Legg jordbærskiver oppå vaniljekremen (spar noen pene jordbær til pynt oppå kaken). Legg på den andre kakebunnen. Smør på resten av jordbærsyltetøyet. Legg bananskiver oppå jordbærsyltetøyet (spar noen bananskiver til pynt oppå kaken). Fordel over valnøttkremen. Dekk med den siste kakebunnen.

Dekk hele kaken med resten av kremen. Pynt kaken med marsipanlokk (se tips), jordbær, bananskiver og hakkede valnøtter (se bildet). Smelt eplegelé og øs forsiktig over jordbærene, bananskivene og valnøttene (se tips). Sett kaken i kjøleskapet i minst 1 time før servering.

**Tips**

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

Marsipanpynten på bildet er gjort på følgende måte: Klipp ut en sirkel av matpapir, ca 15-20 cm i diameter. Legg papirsirkelen på toppen av kaken etter at du har dekket den med pisket krem. Ha så over marsipanlokket. Bruk en skarp kniv og skjær opp marsipanen innenfor papirsirkelen i 10-12 "kakestykker". Begynn fra midten og ut til kanten av der du antar at papirsirkelen slutter. Ta så hver flik og rull den fra midten og ut til kanten. Når du er ferdig med alle marsipanstykkene, fjerner du papiret og fyller "hullet" med jordbær, bananskiver og hakkede valnøtter som deretter glaseres med eplegelé.

Eplegelé fås kjøpt i de fleste store matbutikker. Se i hyllene med syltetøy. Geléen smeltes raskt ved å ha glasset i mikroen en liten stund. Øs det du trenger av den flytende geléen over kaken med en spiseskje. Glasset med resten av geléen kan has i kjøleskapet igjen og brukes senere.

Kaken har godt av å stå i kjøleskapet 1 time før servering. Da får kaken stå og trekke litt, og eplegeléen på toppen av kaken stivner. Men kaken er best samme dag den er laget, slik at kremen smaker helt fersk.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marsipankake-med-jordbaer-banan-og-valnott