Marsipankake med vaniljekrem og mango



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:
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano)
2 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
2 bokser hermetisk mango eller 4 ferske mango

Pynt:
3 dl kremfløte
500 g marsipan eller 1 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 sammen med vaniljesukker. Sett den nederste kakebunnen på et kakefat. Smør på halvparten av vaniljekremen. Dekk med mangoskiver. Bre over et lag med pisket krem. Dekk med den andre kakebunnen. Smør på resten av vaniljekremen, legg på et lag mangoskiver og så et lag pisket krem. Legg på den siste kakebunnen.

Fordel resten av den piskede kremen over hele kaken. Pynt kaken med marsipanlokk og sukkerblomster eller annen kakepynt.

Tips

"Marsipankake med vaniljekrem og mango" kan godt stå og trekke i kjøleskapet i et par timer, men smaker aller best om den serveres samme dag slik at kremen er helt fersk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marsipankake-med-vaniljekrem-og-mango