Marsipankake med pærer og Daim



Ingredienser

Sukkerbrød:
5 egg
150 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver
(Eller 1 ferdigkjøpt sukkerbrødsbunn, 24 cm)

Fyll:
5 dl vaniljekrem
1 stor boks hermetiske pærer
1 stk Daim

Pynt:
3 dl kremfløte
500 g marsipan eller ferdigkjøpt marsipanlokk
1 stk Daim

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. Sikt i mel og bakepulver og rør deigen jevn. Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken ved 175°C midt i ovnen i 35-40 min. Avkjøl kaken i formen før den tas ut av formen. Fjern bakepapiret og del kaken i 3 bunner.

Legg den nederste kakebunnen på et kakefat. Dynk den godt med saft fra boksen med hermetiske pærer. Smør på halvparten av vaniljekremen og dekk med et tykt

lag pærer oppdelt i skiver. Legg på den andre kakebunnen og dynk også denne godt med lake fra pæreboksen. Smør på resten av vaniljekremen. Hakk Daim'en fint og strø over. Legg på den siste kakebunnen og dynk også denne med pærelake.

Pisk kremfløten til krem. Fordel kremen jevnt over hele kaken. Klipp ut en liten sirkel av bakepapir og legg oppå kaken. Dekk kaken med marsipanlokk. Skjær så snipper i marsipanlokket fra midtpunktet på toppen av kaken og ut til ca 2 cm fra kanten. Rull snippene utover mot kanten, slik at du åpner opp hullet i midten av marsipanlokket (se bildet). Fjern papiret og pynt hullet oppå kaken med pæreskiver og fint hakket Daim.

Tips

1 stor boks hermetiske pærer inneholder ca 460 g pærer uten lake.

Marsipankaken smaker best samme dag den er fylt, men den kan gjerne stå og trekke noen timer før servering.

- -

PERSONALIA:

Navn: Marve Almar Fleksnes.
Født: 1936.
Bopel: Stensveien, Oslo.
Yrke: Lagerleder/lageringeniør.
Mor: Magnhild "Moder'n" Fleksnes.
Far: Oskar "Fader'n" Fleksnes.
Bestefar: Anders Adolf Fleksnes.
Vordende sønn: Elvis Fleksnes.
Tidligere yrkesambisjoner: Politiker/statsminister.
Blodtype: AB Rhesus minus.
Hobbyer: Blodgiving, litteratur, verdenspolitikk, tv, samband, barnevakt, bedriftsfotball, skøyteløp med meget mer...
Bil: Gul Morris Mini.
Bestevenn: Yokoshoki fra Tokyo. Har venner over hele verden - men ingen i Norge.
Beste bok: Morgan Kane, lederpsykologi, Damms fremmedordbok.

- -

FLEKSNES STÅR FORAN SPEILET OG SNAKKER TIL SEG SELV:

"Ja vel ja, se på deg selv.
God dag, god dag, Fleksnes
Du er ingenting, du. Absolutt ingenting. Hva ble det utav livet ditt'a?
Ingenting....
Unge, fremtredende Fleksnes.
Da du var 16 år så drømte du om å bli politiker. Og så ble du eldre - 25-30 års alderen - da var det jo statsminister du hadde satt deg som mål av å bli. Ha ha!
Statsminister Fleksnes...
Men du var for dum gutten min, du var for slapp og initiativløs. Så hadde du ikke spisse nok albuer. Da blir du ikke statsminister, vet du.
Unge fremtredende Fleksnes, vet du hva du kan vente deg?
Det blir ikke noen æresbegravelse på statens bekostning på Vår Frelsers Gravlund for deg, nei. Alt du kan håpe på, vet du hva det er? Det er noen plastikkblomster i et tomt syltetøyglass, hvor de ikke har tatt av etiketten en gang.
Jordbærsyltetøy står det, skal du se.
Så kanskje en liten sten, ...en sliten sten...eller småsten.
Så står det "Her ligger ... og skattenummeret.
Å, og kanskje et lite dikt som passer:

- Han kom, ble svett,
og dett var dett - "

(Fra den fantastiske norske komiserien "Fleksnes" med bl.a. Rolv Wesenlund i rollen som Marve Fleksnes og Aud Schønemann i rollen som Moder'n.)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marsipankake-med-paerer-og-daim