Marsipankake med bærsymfoni



Ingredienser

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

Dynking:
1 dl melk

Bærfromasj:
3 egg
1 dl sukker
3 dl kremfløte
9 plater gelatin
0,5 dl kokende vann
225 g friske bær

Pynt:
225 g friske bær
2 dl rips- og/eller solbærgelé
3 dl kremfløte
400 g marsipan

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver. Vend dette inn i eggedosisen. Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 minutter. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Fjern bakepapiret og del kaken i tre bunner. Dynk disse godt med melk.

Til fromasjen piskes egg og sukker til eggedosis. Bland inn stivpisket krem og rørte bær. Legg gelatinplatene i bløt i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet og løs gelatinen opp i 0,5 dl kokende vann. Avkjøl gelatinblandingen til den er lunken og rør den så i en tynn stråle i kremblandingen.

Legg den nederste kakebunnen på et kakefat. Fest en kakering tett rundt kaken. Hell over halvparten av fromasjblandingen. Legg på den andre kakebunnen og hell over resten av fromasjen. Legg på den siste kakebunnen. Sett kaken i kjøleskapet et par timer (eller over natten) til fromasjen har stivnet.

Fjern kakeringen. Smør pisket krem på toppen og langs kanten av kaken. Kjevle ut marsipanen til et bånd som er ca 10 cm bredt og ca 65 cm langt (tilpass dette etter størrelsen på kaken din). Lag et mønster langs den ene kanten med et lite glass, for eksempel et smalt vin- eller champagneglass. Fest marsipanbåndet langs kaken med mønstersiden opp. Renskjær marsipanbåndet nederst.

Fyll toppen av kaken med masse friske bær så du får en flott bærsymfoni! Smelt rips- og/eller solbærgelé (dette går raskt i mikro). Avkjøl litt og øs den så forsiktig over bærene med en spiseskje så de blir fine og blanke. Sett kaken i kjøleskapet et par timer før servering.

Tips

Rips- og solbærgelé fås kjøpt i mange, velassorterte matbutikker. Se i hyllene for syltetøy.

Bruk friske bær (jordbær, bringebær, blåbær, bjørnebær og/eller rips). Frosne bær gir rennende kake.

- -

ODE TO JOY

"Oh friends, not these tones!
Rather, let us raise our voices in more pleasing
And more joyful sounds!

Joy! Joy!

Joy, beautiful spark of divinity
Daughter of Elysium,
We enter, drunk with fire,
Into your sanctuary, heavenly (daughter)!
Your magic reunites
What custom strictly divided.
All men become brothers,
Where your gentle wing rests.

Whoever has had the great fortune
To be a friend's friend,
Whoever has won a devoted wife,
Join in our jubilation!
Indeed, whoever can call even one soul,
His own on this earth!
And whoever was never able to, must creep
Tearfully away from this band!

Joy all creatures drink
At the breasts of nature;
All good, all bad
Follow her trail of roses.
Kisses she gave us, and wine,
A friend, proved in death;
Pleasure was given to the worm,
And the cherub stands before God.

Glad, as His suns fly
Through the Heaven's glorious design,
Run, brothers, your path,
Joyful, as a hero to victory.

Be embraced, millions!
This kiss for the whole world!
Brothers, above the starry canopy
Must a loving Father dwell.

Do you bow down, millions?
Do you sense the Creator, world?
Seek Him beyond the starry canopy!
Beyond the stars must He dwell.

Be embraced, you millions!
This kiss for the whole world!
Brothers, beyond the star-canopy
Must a loving Father dwell.
Be embraced,
This kiss for the whole world!
Joy, beautiful spark of divinity,
Daughter of Elysium,
Joy, beautiful spark of divinity."

(Engelsk oversettelse av Beethovens delvis omskrevne tekst fra Friedrich von Schillers dikt "Ode an die Freude" ("Lovsang til gleden").

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

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