Marsipankake med blåbær og vaniljekrem



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:
8 ss blåbærsyltetøy
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem
3 dl kremfløte
1 kurv blåbær
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. Bland omtrent halvparten av den piskede kremen med vaniljekremen (ikke rør mer enn nødvendig, ellers blir vaniljekremen for tynn i konsistensen).

Sett den nederste kakebunnen på et kakefat. Smør på blåbærsyltetøy og dryss over noen friske blåbær. Ha over halvparten av vaniljekremen. Legg på den andre kakebunnen. Smør på blåbærsyltetøy og dryss over noen blåbær. Ha deretter over resten av vaniljekremen. Dekk med den siste kakebunnen.

Dekk hele kaken med resten av kremen. Pynt kaken med marsipanlokk (se tips) og blåbær (se bildet). Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til 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 "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 blåbær.

Kaken er best samme dag den er laget, slik at kremen er helt fersk.
- -

BLUEBERRY HILL

"I found my thrill ...on Blueberry Hill
On Blueberry Hill ...when I found you
The moon stood still ...on Blueberry Hill
And lingered until ...my dreams came true

The wind in the willow played
Love's sweet melody
But all of those vows we made
Were never to be.

Though we're apart ...you're part of me still
For you were my thrill ...on Blueberry Hill

(I found my thrill)
Come climb the hill with me, baby
(on Blueberry Hill)
We'll see what we shall see
(on Blueberry Hill)
I'll bring my horn with me
(when I found you)
I'll be wit' you where berries are blue
(the moon stood still)
Each afternoon we'll go
(on Blueberry Hill)
Higher than the moon we'll go
(and lingered until)
Then, to a weddin' in June we'll go
(my dreams came true)
Ba-ba-da-de-buzz-buzz va-de-n-da-day

The wind in the willow played
(do you really love me)
Love's sweet melody
(as I love you?)
But all of those vows we made
(will you still remember)
Were never to be
(when the night is through?)

Though we're apart ...you're part of me still
For you were my thrill ...on Blueberry Hill."

(Louis Armstrong, 1949)

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

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