Julens marsipankake



Ingredienser

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

Dynking:
♥ 0,5 dl melk eller konjakk

Fyll:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 dl hasselnøtter
♥ 100 g røde cocktailbær
♥ 5 dl vaniljekrem

Pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 500 g marsipan
♥ 100 g røde cocktailbær

Fremgangsmåte

Sukkerbrød:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca. 30–40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen).

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 som dynkes med litt melk eller konjakk.

Fyll:
Til fyllet piskes først 3 dl kremfløte til luftig krem. Del kremen i to deler.

Bland hakkede hasselnøtter i den ene delen (spar littegrann til pynt) og 100 g hakkede cocktailbær i den andre delen.

Legg den nederste kakebunnen på et fat. Smør på halvparten av vaniljekremen. Fordel over hasselnøttkremen. Legg på den andre kakebunnen. Smør på resten av vaniljekremen. Fordel over cocktailbærkremen. Legg på den siste kakebunnen.

Pynt:
Pisk 3 dl kremfløte til krem og dekk hele kaken med kremen (spar littegrann krem til pynt). Legg over marsipanlokk.

Pynt kaken med kremdotter, røde cocktailbær og litt hakkede hasselnøtter.

Tips

♥ Som alle marsipankaker smaker kaken best samme dag den er fylt med krem, men den har godt av å stå og trekke i noen timer før servering. Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

♥ En annen populær marsipankake i julen er **Marsipankake med multekrem**.

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

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