Marsipankake med karamellpudding og krokanrull



Ingredienser

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

(Eller bruk ferdigkjøpt sukkerbrød, 24 cm i diameter.)

Fyll og pynt:
5 dl kremfløte
5 dl ferdigkjøpt karamellpudding
3 stk krokanrull
1 boks hermetiske pærer
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 rund 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 bunnene eventuelt med litt melk.

Pisk kremfløten til luftig krem. Ta karamellpuddingen ut av pakningen og del den opp i skiver. La pærene renne godt av seg og del dem også opp i skiver. Hakk opp 2 ruller krokanrull.

Ha den nederste kakebunnen på et kakefat og dekk med skiver av karamellpuddingen og pæreskiver innimellom karamellpuddingen. Stryk så over et lag pisket krem og dryss over hakket sjokolade. Legg på den andre kakebunnen og dekk med resten av karamellpuddingen, pæreskiver og et nytt lag pisket krem. Dryss over hakket krokanrullsjokolade. Legg på den siste kakebunnen. Dekk hele kaken med resten av den hvite kremen.

Pynt med marsipanlokk, pæreskiver og hele biter med krokanrull - eventuelt i kombinasjon med noen hvite kremdotter eller hvite sukkerblomster.

Tips

Jeg bruker en avlang pakke med ferdigkjøpt karamellpudding (Piano fra Tine). Den er enkel å skjære i skiver.

Kaken smaker aller best samme dag, men kan godt stå og trekke i noen timer før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marsipankake-med-karamellpudding-og-krokanrull