Rosa jordbærkake med jordbærmarsipan

Ingredienser



4 sukkerbrødsbunner (se tips)

Fyll:
6 dl kremfløte
1-2 kurver søte jordbær
2,5 dl jordbærsyltetøy

Pynt:
400 g jordbærmarsipan (se tips)
jordbærgeléhjerter

Fremgangsmåte

Pisk kremfløten til luftig krem. Fyll hvert kakelag ved først å stryke over et lag jordbærsyltetøy (bruk ca 1/3), deretter et lag pisket krem (bruk ca 1/4) og så et lag med skivede jordbær (bruk ca 1/3). Gjenta med de andre to kakelagene. Dekk så hele kaken med resten av den piskede kremen.

Kjevle ut jordbærmarsipanen og legg over kaken. Pynt med jordbærgeléhjerter. Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Du kan enten bake ett høyt sukkerbrød selv som er 24 cm i diameter (se grunnoppskrift på sukkerbrød her på www.detsoteliv.no), eller gjøre det jeg gjorde denne gangen, nemlig å kjøpe 2 stk ferdige sukkerbrød på 24 cm i diameter som er ferdig oppdelt i 3 bunner. Så brukte jeg 4 av de tynne bunnene (de 2 resterende kakebunnene sparte jeg og brukte til å lage cake pops). Når kaken får stå og trekke

en god stund og helst over natten, blir bløtkaken like god med kjøpt sukkerbrød som med hjemmelaget, synes jeg.

♥ Rosa marsipan med jordbærsmak fås kjøpt ferdig (rosa rull fra Odense), se blant annet hos Coop Mega.

♥ Jordbærgeléhjerter fås kjøpt de fleste steder der de selger godteri i løsvekt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rosa-jordbaerkake-med-jordbaermarsipan