Marsipankake med kaffekrem



Ingredienser

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

Dynking:
♥ 0,5 dl kaffe
♥ 0,5 dl melk

Kaffekrem:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 2 ss melis
♥ 2 ts espressopulver (se tips)

Marsipanlokk:
♥ 600 g hvit marsipan (se tips)
♥ kakestøv i sølv og gull (se tips)

Kaffekonfekt:
♥ 0,5 dl kremfløte
♥ 1,5 ts espressopulver (se tips)
♥ 30 g smør
♥ 100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Kaffekonfekt:
Start dagen i forveien med å lage konfekten. Det er fort gjort, men sjokoladen kan gjerne stå i kjøleskapet over natten.

Ha kremfløte, espressopulver og smør i en liten kjele. Gi blandingen et oppkok og ta kjelen av platen. Del sjokoladen i biter og tilsett. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn.

Fyll sjokoladebladingen i silikonformen. Skrap vekk overflødig sjokolade på toppen og sett formen i kjøleskapet til dagen etter.

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 30-35 minutter (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 kaken i tre bunner.

Dynk bunnene med en blanding av melk og kaffe.

Kaffekrem:
Pisk kremfløten sammen med melis og espressopulver til en tykk og luftig kaffekrem.

Montering:
Fyll kaken med kaffekrem og smør resten over hele kaken.

Kjevle ut marsipanen og dekk kaken med marsipanlokk.

Vil du pynte kaken som jeg har gjort her, kan du skjære ut bokstaver og trille kuler av marsipan og pynte dette med glitrende kakestøv i sølv og gull (se tips).

Dytt kaffekonfekten ut av silikonformene. Dryss gjerne glitrende kakestøv på konfekten også og legg på som pynt på kaken.

Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Espressopulver er fint å bruke i mokkakremen, fordi dette løser seg fint opp i kremen. Jeg bruker espressopulver fra Nescafe. Mengden kaffe avhenger av hvor sterk kaffesmak du liker på kremen, så du må smake deg frem.

♥ Hvit marsipan fra Odense gjør kaken ekstra fin og fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Jeg bruker to pakker for å være sikker på at det blir nok, men får da en god del marsipan til overs.

♥ Kakestøv i gull og sølv fra Mill & Mortar fås blant annet kjøpt hos mange av butikkene til Meny og Bunnpris.

♥ Bakeutstyret jeg har vist frem her får du som sagt kjøpt hos Bakeren og kokken.

♥ Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering. Den kan lages klar dagen før servering. Jeg foretrekker å ikke fryse marsipankaker fordi jeg synes at kremen kan bli litt kornete, men jeg vet at mange likevel gjør det og synes det går fint.

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

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