Festkake med mandelbunn og pepperkakekrem



Ingredienser

Mandelbunn:

♥ 400 g kransekakemasse (ferdigkjøpt, se tips)
♥ 4 egg
♥ 2 ss hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver

Pepperkakekrem:

♥ 5 dl kremfløte
♥ 250 g mascarpone
♥ 200 g melis
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)
♥ 2 ts kanel
♥ 1 ts nellik
♥ 1 ts ingefær
- -
♥ 100 g pepperkaker (se tips)

Pynt:

♥ 2 pk Golden Pearls (se tips)
♥ 12 pepperkakehjerter (se tips)
♥ Dr Oetker melisglasur (se tips)
♥ Dr Oetker sølvstrøssel (se tips)
♥ lite kaneldryss
♥ lite melisdryss

Fremgangsmåte

Mandelbunn:
Skjær opp kransekakemassen i biter og ha dem i en foodprocessor sammen med eggene. Kjør på full styrke til du får en lett og luftig mandeldeig. Sikt sammen med og bakepulver. Ha mandeldeigen i en bakebolle og rør i hvetemel og bakepulver.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 35 minutter. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner.

Pepperkakekrem:
Ha kremfløte, mascarponeost og melis i en bolle og pisk til du får en tykk krem. Bland inn vaniljepasta og krydder.

Pepperkakehjerter:
Pynt pepperkakehjerter ved å sprøyte på melisglasur og deretter press dem ned i strøssel som du har hatt utover på en tallerken. La pepperkakehjertene tørke i et par timer før bruk.

Montering og pynt:
Legg den nederste kakebunnen på et fat. Dekk med et godt lag pepperkakekrem. Grovhakk 100 g pepperkaker og dryss dette over pepperkakekremen. Legg på den andre kakebunnen.

Dekk hele kaken med pepperkakekrem i et tykt lag. Sprøyt resten av pepperkakekremen i topper oppå kaken.

Pynt kaken med pepperkakehjertene og Golden Pearls. Gi kaken et bittelite kaneldryss og så et melisdryss helt til slutt. Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Kransekakemasse fås kjøpt i de fleste matbutikkene (grønn rull fra Odense).

♥ Vaniljepasta (vanilla paste) gir veldig god vaniljesmak på mascarponekremen. Fås kjøpt i de fleste store matbutikkene (merke Dr Oetker). Du kan alternativt bruke frø fra vaniljestang eller vaniljeekstrakt eller eventuelt vaniljesukker, men personlig

synes jeg vaniljepasta gir klart best smak.

♥ Inni kaken er det noen hakkede pepperkaker, som gir litt crunch til kaken. Jeg hadde til overs pepperkaker der jeg har brukt oppskriften på "**Gepettos pepperkaker**". Det er også den oppskriften jeg har brukt for å lage de 12 pepperkakerhjertene som jeg har pyntet kaken med. Dette er en pepperkakeoppskrift som gir veldig lyse pepperkaker med ekstra mild smak. Men du kan bruke hvilken som helst pepperkakedeig og ferdigkjøpte pepperkaker går også greit å bruke.

♥ Du kan lage melisglasur av 1 eggehvite og melis til du får en passe tykk glasur. Alterantivt kan du kjøpe ferdig melisglasur på tube i butikken fra Dr Oetker.

♥ Kakestrøsselet jeg har brukt på hjertene er også fra Dr Oetker.

♥ Golden Pearls gir en superlekker finish! Jeg har brukt ca 2 pk som pynt på kaken.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/festkake-med-mandelbunn-og-pepperkakekrem