Det søte liv...

Liten marsipankake



Ingredienser

Sukkerbrød:

♥ 3 egg
♥ 100 g sukker
♥ 100 g hvetemel
♥ 0,5 ts bakepulver

Fyll og pynt:

♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 dl bringebærsyltetøy
♥ 2 bananer
♥ 400 g marsipan
♥ 1 ss melis
♥ noen friske bær/kakepynt

Fremgangsmåte

Sukkerbrød:

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

Ha deigen i kakeformen som har 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). 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.

Fyll og pynt:
Pisk kremfløten. Bland drøyt halvparten av kremen med 1 dl bringebærsyltetøy.

Legg den nederste kakebunnen på et fat. Smør på halvparten med bringebærkremen. Dekk med bananskiver.

Legg på den andre kakebunnen. Stryk over resten av bringebærsyltetøyet. Smør på resten av bringebærkremen og dekk med nytt lag bananskiver.

Legg på den tredje kakebunnen og dekk hele kaken med et tynt lag pisket krem.

Kjevle ut marsipanen på plastunderlag til en stor firkant. Legg den over kaken, jevn til kantene og skjær vekk overflødig marsipan.

Pynt kaken med melisdryss, eventuelt et par sukkerblomster og noen bær.

Tips

♥ Sukkerbrødet kan lages dagen i forveien. Pakkes inn i plast og oppbevares kjølig, så blir det også lettere å dele kaken i tynne bunner dagen etter. Sukkerbrødsbunnen kan også fryses.

♥ Det er lurt å kjevle ut marsipanlokket på plast, så blir det lett å flytte marsipanen over på kaken. En stor plastikpose som klippes opp på den ene siden fungerer fint.

♥ For å få marsipanlokk uten krøller i sidene, må marsipanen kjevles ut til en firkant som er en god del større enn kaken. Det gjør at det blir en del marsipan til overs. Pakk restene godt inn i plast, så holder marsipanen seg myk og kan brukes senere.

♥ Til pynt har jeg brukt et par ferdigkjøpte sukkerblomster i tillegg til noen bær. Sukkerblomster fås kjøpt i de fleste butikker som selger kakepynteutstyr.

♥ Kaken bør serveres samme dag den er fylt og pyntet.

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

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