Prinsesstårta (rosa)



Ingredienser

Kakebunn:
3 egg
3 dl sukker
1 dl kokende vann
3 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver

Fyll 1:
1 pk vaniljesaus (for koking)
2 ss sukker
2 dl melk

Fyll 2:
3 ss jordbærsyltetøy
2,5 dl kremfløte
200 g jordbærsyltetøy

Pynt:
2,5 dl kremfløte
400 g rosa marsipan
hvite marsipanroser
melisdryss

Fremgangsmåte

Visp tykk eggedosis av egg og sukker (piskingen tar ca 20 min). Tilsett det varme vannet ved slutten av piskingen. Sikt i det tørre og rør deigen forsiktig sammen. Hell

i en liten rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 50 min. 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 3 bunner.

Ha vaniljesauspulveret, melk og sukker i en liten kjele og kok opp under omrøring til du får en tykk vaniljekrem. Avkjøl til den er helt kald. Rør av og til så du unngår snerk på vaniljekremen.

Pisk kremfløten til det andre fyllet til krem og smak den til med jordbærsyltetøy.

Bre vaniljekremen på den første kakebunnen. Smør et tynt lag jordbærsyltetøy på den andre kakebunnen. Ha så jordbærkremen over laget med syltetøy.

Pisk kremfløten til pynten og ha over hele kaken. Lag en kuppelfasong på toppen. Dekk kaken med rosa marsipanlokk. Sikt over litt melis og pynt med en hvit marsipanrose på toppen av kaken og noen nederst langs kanten.

Tips

Det kan føles tungvint å farge 400 g marsipan rosa ved å kna inn konditorfarge. Et (litt dyrt) tips er å kjøpe Odense festmarsipan med grønn, gul og rosa marsipan. Du trenger da 4 pakker festmarsipan. Den grønne marsipanen kan du spare på og f.eks. bruke til "Luganokake" og den gule marsipanen til "Kongekake". Det går også an å dekke kaken med et hvitt marsipanlokk og pynte med rosa marsipanroser.

De hvite marsipanrosene er kjøpt hos Panduro hobbybutikk.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/prinsesstarta-rosa