Luganokake



Ingredienser

Sukkerbrød:
5 egg
3 dl sukker
1,5 dl hvetemel
1,5 dl potetmel
1,5 ts bakepulver

Fyll 1:
2 dl kremfløte
5 ss Oboy-sjokolademelkpulver
(eller Nesquick)

Fyll 2:
1 pk vaniljesauspulver (for koking)
2 ss sukker
2,5 dl melk
1 dl kremfløte

Pynt:
3 dl kremfløte
500 g grønn marsipan
12 stk sjokoladeblonder

Fremgangsmåte

Pisk eggedosis. Sikt i det tørre og bland deigen forsiktig sammen. Hell deigen i en rund form (26 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i

ovnen ved 180°C i ca 40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen ved å skjære rundt kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og del den i 3 bunner. Dynk eventuelt med litt melk.

Til det første fyllet smakes pisket krem til med sjokolademelkpulveret. Til det andre koker du vaniljekrem av vaniljesauspulveret, sukker og melk. Avkjøl helt (rør av og til så du unngår snerk på vaniljekremen). Bland den kalde vaniljekremen forsiktig med pisket krem.

Fyll kaken med sjokoladekrem i det første kakelaget og vaniljekrem i det andre kakelaget. Dekk hele kaken med pisket krem (hold av litt til pynten). Ha over et grønt marsipanlokk (se tips). Pynt kaken med 12 kremdotter og 12 stk sjokoladeblonder.

Tips

Det kan føles tungvint å farge 500 g marsipan grønn ved å kna inn konditorfarge. Et (litt dyrt) tips er å kjøpe Odense festmarsipan med grønn, gul og rosa marsipan. Du trenger da 5 pakker festmarsipan.

Kjevle ut marsipanen mellom to lag plast (klipp opp en stor plasikpose). Da er det lett å løfte marsipanlokket over på kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/luganokake