Marsipankake med cubakrem og pærer

Ingredienser



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

Fyll 1:
2 dl kremfløte
4 Cuba sjokolader
80 g valnøtter

Fyll 2:
2,5 dl ferdig vaniljekrem (f.eks. Piano)
1 dl kremfløte
0,5 stor boks hermetiske pærer (ca 4 halve)

Pynt:
3 dl kremfløte
500 g marsipan (eller ferdig kjøpt marsipanlokk)
1 ts kakao
1 Cuba sjokolade

Fremgangsmåte

Pisk stiv eggedosis av egg og sukker. 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 45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langs kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og del den i 3 bunner. Dynk med litt av pærelaken.

Bland pisket krem til det første fyllet med fint hakket sjokolade og valnøtter. Fyll nederste kakelag. Ha over den andre kakebunnen. Bland vaniljekremen forsiktig sammen med pisket krem til det andre fyllet (ikke rør for mye, da blir kremen for løs). Bre vaniljekremen over det andre kakelaget. Del opp pærene i små biter og fordel oppå vaniljekremen. Dekk med den siste kakebunnen.

Dekk hele kaken med pisket krem. Ha over et marsipanlokk. Pynt eventuelt kaken som på bildet (se tips), eller sikt over litt kakao i stedet.

Tips

Du kan bytte ut Cuba-sjokoladen med 200 g hakket melkesjokolade.

En stor boks pærer tilsvarer ca 460 g pærer uten lake. Bruk med andre ord ca 230 g pærer til denne kaken.

Bruk gjerne ferdig kjøpt marsipanlokk, da sparer du en god del tid. Hvis du vil kjevle ut marsipanen selv, bør du klippe opp en stor plastikpose og kjevle den ut mellom de to lagene med plast. Da er det også lett å løfte marsipanen bort på kaken.

Marsipanpynten på bildet er gjort på følgende måte: Klipp ut en sirkel av matpapir, ca 22-24 cm i diameter. Legg papirsirkelen på toppen av kaken etter at du har dekket den med pisket krem. Ha så over marsipanlokket. Bruk en skarp kniv og skjær rundt papirsirkelen på toppen av kaken. Fjern marsipanen og papirsirkelen forsiktig, slik at du får et "hull" i marsipanlokket. Del marsipanen fra toppen i to deler og kna kakao i den ene delen. Rull marsipanen til en mørk og en hvit lengde som deretter tvinnes sammen. Legg dette som en pyntekant rundt sirkelen på toppen av kaken. Fyll "hullet" på kaken med hakket Cuba-sjokolade.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/marsipankake-med-cubakrem-og-paerer