Enerkaken



Ingredienser

6 egg
150 g sukker
1 ts bakepulver
150 g hvetemel

Fyll:
3 dl kremfløte
6 ss bringebærsyltetøy
1 banan

Pynt:
3 dl kremfløte
500 g marsipan
rosa geléhjerter

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til lys og tykk eggedosis. Sikt sammen bakepulver og hvetemel og vend dette deretter forsiktig inn i eggedosisen.

Smør og ha bakepapir i bunnen på to brødformer som rommer henholdsvis 1 og 1 1/2 liter. Fordel deigen i de to brødformene. Stek kakene samtidig på rist nederst i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kakene i helt formen. Løsne kakene fra formene med en skarp kniv. Hvelv kakene ut av formene og fjern bakepapiret.

Skjær først til kakene slik at du får et 1-tall: Legg den største kaken midt på et stort, avlangt kakefat (dette er stammen i 1-tallet). Del den minste av kakene i en firkant

som er litt større enn halvparten av kaken (dette er foten i 1-tallet) og en litt mindre del som skjæres skrå i den ene enden (dette er hodet i 1-tallet). Del så alle kakedelene i to på midten.

Pisk kremfløten til fyllet og smak til med bringebærsyltetøy. Fyll hver kakedel med et lag bringebærkrem. Dekk med bananskiver. Sett så kaken sammen igjen til et 1-tall.

Pisk kremen til pynten og smør jevnt over hele kaken. Kjevle deretter ut marsipanen og kle kaken med marsipanlokk. Pynt etter ønske, for eksempel med rosa geléhjerter.

Tips

For å få til et pent 1-tall, kan det være nødvendig å skjære litt til kaken, for eksempel ved å lage kaken som danner fot og hode på 1-tallet litt smalere. Det kan også være lurt å skjære kakene litt rettere i sidene og der hvor kakedelene møtes. Uansett kan du "reparere" fasongen mye ved hjelp av kremen som dekker kaken.

De rosa geléhjertene som du ser på bildet er kjøpt i smågodtavdelingen hos matvarebutikken Mega, og du finner tilsvarende hjerter også i de fleste andre butikker der de selger smågodt i løsvekt.

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

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