Stor marsipankake



Ingredienser

Sukkerbrød:
7 egg
200 g sukker
200 g hvetemel
1,5 ts bakepulver

Fyll 1:
5 dl vaniljekrem (1 pk fra Piano)
2 dl kremfløte

Fyll 2:
4 dl kremfløte
400 g jordbærsyltetøy

Pynt:
3 dl kremfløte
1 kg marsipan (2 pk fra Odense)

Fremgangsmåte

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

Ha deigen enten i en stor, rund kakeform (28 cm i diameter) eller i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 30-40 min (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 to eller tre bunner (se tips). Dynk bunnene gjerne, særlig hvis du bare deler kakebunnen i to lag.

Fyll kaken for eksempel med vaniljekrem som er blandet med pisket krem og med jordbærkrem (se tips). Dekk hele kaken med krem.

Kjevle ut et stort marsipanlokk (se tips) og dekk over hele kaken. Jevn til kantene. Pynt kaken eventuelt med marsipanblomster som du lager med restene av marsipanen.

Tips

Dersom du lager kaken i en liten langpanne, bør du merke deg at kaken er nokså vanskelig å dele i tre bunner. Et godt tips er å ha kakebunnen en stund i fryseren, slik at den stivner litt. Da er den lettere å dele i tynne bunner.

Alternativt kan du dele kaken på tvers, og så dele begge kakehalvdelene opp i tre bunner, som så legges ved siden av hverandre på fatet. Siden kaken skal fylles og dekkes med marsipan, vil ikke denne oppdelingen synes på den ferdige kaken.

Kaken kan selvsagt fylles med det fyllet du liker best i marsipankaker. Bare bruk din favorittoppskrift, og øk litt på mengden av fyllet. Hvis du deler kaken i bare to lag, er det godt med et nokså tykt lag med fyll.

Kjevle gjerne marsipanen ut mellom to lag med plast (skjær opp en stor plastikpose). Da unngår du at marsipanen kleber seg til bordet, og marsipanen er lett å løfte over på kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/stor-marsipankake