Marsipankake med mandariner

Ingredienser



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

Fyll og pynt:
2 bokser hermetisk mandariner
5 dl vaniljekrem (Piano)
50 g kokesjokolade
5 dl kremfløte
500 g marsipan, eller et ferdigkjøpt marsipanlokk

Fremgangsmåte

Pisk lys og tykk eggedosis av egg og sukker (ca 20 min). Sikt i det tørre og bland forsiktig til en jevn deig. Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 min.

Avkjøl sukkerbrødet helt i formen. Skjær forsiktig langs kanten på formen med en kniv, og ta kaken ut av formen. Fjern bakepapiret og del kaken i 3 bunner. (Dynk eventuelt med litt melk.)

Pisk kremfløten til fyllet. Legg det underste kakelaget på et fat. Ha på ca 1/3 av den piskede kremen. Riv kokesjokoladen (se tips) og dryss over. Legg over det andre kakelaget. Fordel vaniljekremen over bunnen. Legg på et lag med godt avrente

mandarinbåter (spar noen til pynt). Dekk med den siste kakebunnen. Smør resten av den piskede kremen i et jevnt lag over hele kaken.

Pynt kaken med marsipanlokk og godt avrente mandarinbåter (se tips).

Tips

Sjokoladen er enkel å rive i mandelkvern.

1 boks hermetiske mandariner tilsvarer ca 175 g (avrent vekt).

Marsipan- og mandarinpynten på bildet er gjort på følgende måte: Klipp ut en sirkel av matpapir, ca 15 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. Bruk marsipanen fra toppen til å rulle to lengder som tvinnes sammen. Legg dette som en pyntekant rundt sirkelen på toppen av kaken. Fyll "hullet" på kaken med noen godt avrente mandarinbåter.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/marsipankake-med-mandariner