Marsipankake med rabarbra og vaniljekrem



Ingredienser

Kakebunn:
4 egg
125 g sukker
125 g hvetemel
1 ts bakepulver

Fyll 1:
500 g renset rabarbra
1 dl vann
2 dl sukker
2,5 ss potetmel
2-3 ss vann

Fyll 2:
5 dl vaniljekrem (Piano)

Pynt:
3 dl kremfløte
300-400 g marsipan

Fremgangsmåte

Pisk lys og tykk eggedosis av egg og sukker. Sikt i det tørre og bland forsiktig til en jevn deig. Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30-35 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 bunnene eventuelt med litt melk.

Lag rabarbrakompott ved å ha renset rabarbra oppdelt i biter i en kjele sammen med vann og sukker. Kokes til rabarbraen er mør. Løs opp potetmelet i kaldt vann og ha dette så i kompotten under omrøring. Kompotten kommer da til å tykne. Avkjøl.

Ha den nederste kakebunnen på et fat. Dekk med rabarbrakompotten. Ha over den andre kakebunnen. Dekk over med vaniljekremen. Ha over den tredje kakebunnen. Dekk hele kaken med pisket krem og marsipanlokk.

Tips

Det går fint å bruke frossen rabarbra til å lage rabarbrakompotten. Bruk i så fall eventuelt litt mindre vann til å lage kompotten.

Marsipanlokket på bildet er laget av Odense festmarsipan, som fås kjøpt med rosa, grønn og gul marsipan (100 g av hver). Marsipanen knas lett sammen og kjevles så i striper som legges tett ved siden av hverandre. Kjevle gjerne marsipanen mellom to lag plast (klipp opp en stor plastikpose), slik at det blir lett å løfte marsipanlokket over kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/marsipankake-med-rabarbra-og-vaniljekrem