Romkremkake



Ingredienser

Sukkerbrød:
5 egg
150 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver

Dynking:
litt melk og evtl. rom

Fyll:
5 dl ferdigkjøpt romkrem (Piano)

Pynt:
3 dl kremfløte
1 ss melis
200 g gul marsipan

Fremgangsmåte

Pisk lys og tykk eggedosis av egg og sukker. Sikt i det tørre og bland i forsiktig. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 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 kakebunnene med melk og evetuelt litt rom hvis du vil ha ekstra god romsmak på kaken (se tips). Fordel romkremen mellom kakebunnene.

Pisk kremfløten til pynten og smak til med melis. Smør et lag krem jevnt over hele kaken.

Kjevle ut den gule marsipanen til en sirkel som er litt større enn toppen av kaken (se tips). Legg marsipanen oppå kaken. Pynt kaken med resten av kremen ved å sprøyte den ut langsmed kanten av kaken. Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

I stedet for å dynke med rom kan du blande noen dråper romessens i melken. Bruker du skikkelig rom, blir kaken finest å se på dersom du bruker blank rom og ikke rom som er brun i fargen. Det går også an å tilsette noen dråper romessens i selve sukkerbrødsdeigen før steking.

Det er lurt å kjevle ut marsipanen mellom to lag plast. Klipp for eksempel opp en stor plastikpose og kjevle mellom plastlagene.

Kaken blir best om den får stå og trekke et par timer før servering.

Se også oppskrift på "Bingokake", som er en lignende kake, men med melisglasur i stedet for krem og marsipan.

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

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