Hvit dame



Ingredienser

Sukkerbrødsbunn:
6 egg
140 g sukker
140 g hvetemel
0,5 ts bakepulver

Makronbunn:
2 eggehviter (1 dl)
50 g sukker
100 g sukker
70 g hasselnøtter
15 g hvetemel

Fyll:
200 g jordbærsyltetøy
7 dl kremfløte

Pynt:
500 g marsipan
noen valnøtter
melisdryss

Fremgangsmåte

Sukkerbrødsbunn:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Vend i hvetemel som er siktet sammen med bakepulver. Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i

bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i 35-40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Makronbunn:
Pisk eggehviter stive sammen med 50 g sukker. Mal hasselnøttene og bland med 100 g sukker og hvetemelet. Bland dette forsiktig inn i eggehvitene. Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 100°C i 1 time. Avkjøl bunnen helt i formen før den forsiktig tas ut av formen. Fjern bakepapiret forsiktig, slik at makronbunnen ikke går i stykker.

Montering:
Del sukkerbrødet i tre bunner. Legg den nederste bunnen på et passende kakefat. Smør over et tynt lag jordbærsyltetøy. Legg på makronbunnen. Smør et nytt lag med jordbærsyltetøy oppå makronbunnen. Dekk med et lag pisket krem. Legg på den andre sukkerbrødsbunnen. Smør over et lag jordbærsyltetøy og så et lag pisket krem. Legg på den øverste sukkerbrødsbunnen og dekk hele kaken med resten av kremen.

Dekk kaken med marsipanlokk. Pynt kaken med marsipanroser og valnøtter. Sikt et lite lag melis over hele kaken til slutt.

Tips

Bruk gjerne ferdig kjøpt marsipanlokk og marsipanroser, da sparer du en god del tid. Hvis du vil kjevle ut marsipanlokket, er det lurt skjære opp en stor plastikpose og kjevle marsipanen mellom de to lagene med plast. Da er det også lett å løfte marsipanlokket over på kaken. Stryk eventuelt litt hvetemel eller maisenna over marsipanen etter at du har hatt den på kaken, for å få en tørr og matt overflate.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hvit-dame