Prinsesstårta (hvit)



Ingredienser

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

Fyll:
3 ss bringebærsyltetøy
3 dl kremfløte
5 dl ferdig vaniljekrem (f.eks. Piano)

Pynt:
400 g marsipan
rosa marsipanroser
noen grønne marsipanblader
melisdryss

Fremgangsmåte

Visp tykk eggedosis av egg og sukker (piskingen tar ca 20 min). Tilsett det varme vannet ved slutten av piskingen. Sikt i det tørre og rør deigen forsiktig sammen.

Hell i en liten rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 50 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp

kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 bunner.

Smør bringebærsyltetøy på den nederste bunnen. Bre over ca 2 dl av vaniljekremen. Pisk kremfløten til krem. Bland resten av vaniljekremen med ca 1 dl pisket krem og fyll i det andre kakelaget. Ha resten av den piskede kremen over kaken og lag en kuppelfasong på toppen.

Dekk kaken med marsipanlokk og pynt med marsipanroser og marsipanblader. Sikt over litt melis til slutt.

Tips

Jeg har i denne kaken benyttet bringebærsyltetøy, men jordbærsyltetøy er også svært vanlig i denne kaken.

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

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