Marsipankake med bringebær og valnøtter

Ingredienser



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

Fyll:
4 dl kremfløte
1 dl bringebærsyltetøy
100 g valnøtter
1 ts vaniljesukker

Pynt:
2 dl kremfløte
500 g marsipan eller ferdigkjøpt marsipanlokk
friske bringebær og noen hele valnøttkjerner

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 30-40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del i tre bunner og dynk bunnene eventuelt med litt melk.

Pisk kremfløten til fyllet. Del kremen i to deler. Smak den ene delen til med bringbærsyltetøy og fyll det første kakelaget med bringebærkremen. Hakk valnøttene fint (spar noen pene kjerner til pynt). Bland valnøttene og vaniljesukker med den andre delen av kremen og fyll det andre kakelaget.

Pisk kremfløten til pynten og dekk hele kaken med kremen. Legg over marsipanlokk og pynt kaken med friske bringebær og valnøttkjerner.

Tips

Kaken kan fylles dagen i forveien, men bør dekkes med marsipanlokk samme dag som den serveres.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/marsipankake-med-bringebaer-og-valnotter