Marsipankake med bær



Ingredienser

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

Fyll:
5 dl kremfløte
5 ss jordbærsyltetøy
5 ss blåbærsyltetøy
2 dl friske jordbær
1 dl friske blåbær

Pynt:
1 dl kremfløte
500 g marsipan eller et ferdigkjøpt marsipanlokk
friske blåbær, jordbær og bringebær

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 jordbærsyltetøy og den andre delen med blåbærsyltetøy.

Legg den nederste kakebunnen på et kakefat. Smør over jordbærkremen. Dryss over hakkede jordbær og trykk dem litt ned i jordbærkremen. Legg på den andre kakebunnen. Smør over blåbærkremen. Dryss over blåbærene og trykk dem litt ned i blåbærkremen. Legg over den siste kakebunnen.

Pisk resten av kremfløten til krem og smør som et tynt lag over hele kaken. Dekk med marsipanlokk. Dersom du vil pynte kaken som på bildet; trill ut en tynn pølse av marsipan og legg som en kant i en indre sirkel midt på kaken. Pynt med bær inni og rundt sirkelen.

Tips

Dersom du pynter kaken som på bildet, bør du passe på at marsipanpølsen på toppen av kaken ikke blir for tykk, ellers blir det vanskelig å skjære pene kakestykker.

Kaken har godt av å stå og trekke i noen timer før servering, men bør helst serveres samme dag som den er fylt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/marsipankake-med-baer