Marsipankake med eplekrem og valnøtter



Ingredienser

5 egg
150 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver

Eller bruk 1 ferdigkjøpt sukkerbrødbunn.

Fyll:
2-3 dl eplemos (se tips)
3 dl kremfløte
50 g valnøtter

Pynt:
3 dl kremfløte
500 g marsipan eller 1 ferdigkjøpt marsipanlokk
hele valnøttkjerner

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt sammen mel og bakepulver. Vend inn i eggedosisen.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 bunner.

Pisk kremfløten til fyllet. Bland med eplemos slik at du får en smakfull eplekrem. Fyll hvert kakelag med eplekremen og et lite dryss fint hakkede valnøtter. Legg på den øverste bunnen.

Pisk kremfløten til pynten. Smør drøyt halvparten jevnt over hele kaken. Dekk kaken med marsipanlokk. Sprøyt resten av kremen langsmed kanten av kaken. Pynt kaken med valnøttkjerner.

Tips

Bruk gjerne Noras eplemos med biter som fyll til denne kaken.

Kaken blir god av å stå og trekke i et par timer før servering, men den smaker best samme dag som den er laget. Kakebunnen kan lages i forveien og eventuelt fryses.

Se også oppskrift på "Eplebløtkake".

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

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