Himmelsk marsipanterte med frukt

Ingredienser



Marsipanbunn:
200 g ekte marsipan (se tips)
1 eggehvite
80 g sukker

Pynt:
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano)
100 g grønne druer
1 boks hermetiske mandariner
hakkede mandler, valnøtter eller pistasjnøtter

Fremgangsmåte

Riv marsipanen på rivjern. Bland med eggehvite og sukker til en jevn masse. (Det enkleste er å ha ingrediensene i en food processor med hakkekniv og kjøre på full hastighet til deigen er jevn.)

Tegn to lenger på ca 10x25 cm med blyant på bakepapir. Fordel marsipanmassen i lengdene enten ved å bruke en kakesprøyte (blir penest) eller ved å smøre massen utover med en smørekniv.

Stek marsipanlengdene midt i ovnen ved 180°C i ca 12 min. Avkjøl helt på platen. Ta marsipanplatene deretter forsiktig av bakepapiret. (Marsipanbunnene kan oppbevares i flere dager i kjøleskapet, jfr tips.)

Del hver lengde i 6 stykker. Før servering has et stykke på serveringsasjetten. Dekk med vaniljekrem. Legg på halve druer og godt avrente mandarinbåter. Dryss over

hakkede nøtter (på bildet er brukt pistasjnøtter). Server!

Tips

Det er veldig viktig at du bruker Ekte marsipan (lilla rull fra Odense). Ekte marsipan har mye høyere mandelinnhold enn hvit figurmarsipan (rød rull fra Odense). Det er bare Ekte marsipan som egner seg til steking.

Marsipanbunnene kan laget i god tid i forveien og oppbevares i kjøleskapet innpakket i plast. Bunnene kan også fryses. Kaken bør derimot ikke stå så lenge før de serveres etter at de er pyntet med krem og bær.

Hvis du vil lage en rund kake, tegner du en rund sirkel (24-26 cm i diameter) på bakepapir. Sprøyt eller smør marsipanmassen utover. Stek ved 180°C i 15-20 min. Avkjøl kaken helt på platen. Dra forsiktig av bakepapiret og ha marsipanbunnen på et kakefat. Pynt som angitt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/himmelsk-marsipanterte-med-frukt