Marsipankake med nugattikrem og jordbær



Ingredienser

Sukkerbrød:
5 egg
200 g sukker
180 g hvetemel
1 ts bakepulver

Dynking:
0,5 dl melk

Nugattikrem:
125 g Nugatti (se tips)
2 eggeplommer
2,5 dl kremfløte
2 plater gelatin

Jordbærfyll:
2,5 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker
1 kurv friske jordbær

Pynt:
2,5 dl kremfløte
500 g marsipan eller 1 ferdigkjøpt marsipanlokk
sukkerblomster eller annen kakepynt

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt sammen mel og bakepulver og vend inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 170°C i 45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og ta kaken ut av formen. Fjern bakepapiret.

Til nugattikremen piskes romtemperert Nugatti sammen med eggeplommene. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 min. Klem ut vannet og smelt dem i en kopp i mikro (tar bare noen få sekunder) eller over vannbad. Avkjøl litt og rør dette inn i nugattiblandingen. Pisk kremfløten til krem og vend i.

Del sukkerbrødet i 3 kakebunner. Dynk kakebunnene med litt melk. Legg den nederste kakebunnen på et fat og fest den vaskede kakeringen rund kakebunnen. Hell over nugattikremen. Legg på den andre kakebunnen.

Pisk kremfløten til jordbærfyllet og smak til med vaniljesukker. Fordel kremen over den andre kakebunnen. Legg på masse jordbær oppdelt i skiver (press jordbærene litt ned i kremen). Legg på den siste kakebunnen. Sett kaken slik i kjøleskapet i et par timer (slik at nugattikremen stivner).

Løsne kakeringen fra kaken. Pisk kremfløten til pynten og bre den jevnt over hele kaken. Legg over marsipanlokk. Pynt kaken med sukkerblomster eller annen kakepynt.

Tips

Nugatti er et populært sjokolade- og nøttepålegg som fås kjøpt i bokser og på tuber. 125 g tilsvarer en halv, liten boks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/marsipankake-med-nugattikrem-og-jordbaer