Bonanzatårta



Ingredienser

Sukkerbrød:
6 egg
180 g sukker
180 g hvetemel
1,5 ts bakepulver

Til dynking:
0,5 dl melk

Fyll:
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano)
3 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
2 bananer

Pynt:
3 dl kremfløte
400 g grønn marsipan (se tips)
1 banan
4-5 ss eplegelé (se tips)
kakaodryss

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 (26 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 kaken i tre bunner.

Pisk kremfløten til fyllet sammen med vaniljesukker og bland i bananbiter.

Legg den nederste kakebunnen på et kakefat. Dynk eventuelt med litt melk. Smør på halvparten av vaniljekremen. Legg på den andre kakebunnen og dynk den med litt melk. Smør på resten av vaniljekremen. Ha så banankremen oppå vaniljekremen. Legg på den øverste kakebunnen.

Pisk kremfløten til pynten. Smør ca halvparten jevnt over hele kaken. Legg på grønt marsipanlokk. Bruk en skarp kniv og skjær ut en sirkel på toppen av marsipanlokket. Fyll hulrommet inni sirkelen med bananskiver. Smelt eplegeléen litt (se tips) og øs den over bananene med en spiseskje, slik at de blir glaserte. Pynt kaken ved å sprøyte resten av kremen i sidene og på toppen av kaken. Dryss over kakao til slutt.

Tips

Når du glaserer bananskivene oppå kaken med eplegeléen, forhindrer du at de blir brune. Eplegelé fås kjøpt på glass i de fleste store matvarebutikkene. Se i hyllene der du finner syltetøy. Du varmer eplegeléen opp enkelt ved å ha glasset noen sekunder i mikroen. Geléen stivner igjen når du har den i kjøleskapet.

Grønt marsipanlokk brukes mye i Sverige på grunn av den kjente "Prinsesstårta" (se oppskrift på detsoteliv.no) og fås derfor kjøpt i mange svenske matvarebutikker. Her i Norge må du selv farge marsipanen grønn og kjevle den ut.

Kaken har godt av å stå og trekke et par timer før servering, men bør helst spises samme dag slik at kremen er helt fersk.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/bonanzatarta