Marsipankake med aprikos, banan og fersken



Ingredienser

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

Eller bruk ferdigkjøpt sukkerbrødsbunn som er 24 cm i diameter (se tips).

Dynking:
0,5 dl melk

Fyll og pynt:
8 ss aprikossyltetøy
5 dl kremfløte
5 ts vaniljesukker
2-3 bananer
1 stor boks hermetiske fersken (se tips)
500 g grønn marsipan (se tips)
30 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i en 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 disse med melk.

Pisk kremfløten til krem sammen med vaniljesukker. Del kremen i to deler og bland bananbiter i den ene delen. La hermetisk fersken renne godt av seg på kjøkkenpapir. Del dem deretter i skiver.

Sett den nederste kakebunnen på et kakefat. Smør på halvparten av aprikossyltetøyet. Fordel over halvparten av banankremen. Legg på noen skiver hermetisk fersken (spar de peneste skivene til pynt). Legg på den andre kakebunnen. Smør over aprikossyltetøy og deretter resten av banankremen. Fordel over noen skiver hermetisk fersken og dekk med den siste kakebunnen.

Dekk hele kaken med resten av kremen. Pynt kaken med grønt marsipanlokk, hermetiske fersken og hakkede valnøtter (se tips).

Tips

Bruk gjerne ferdigkjøpt sukkerbrødsbunn. Det gjorde jeg da jeg lagde kaken på bildet.

En stor boks hermetiske fersken tilsvarer ca 450 g (vekt uten lake).

Man får kjøpt ferdig utkjevlet grønt marsipanlokk i Sverige fordi dette brukes i den superpopulære svenske kaken som heter "Prinsesstårta" (se oppskrift på detsoteliv.no). Et slikt ferdigkjøpt marsipanlokk er brukt på kaken på bildet. I Norge er det enkleste alternativet å farge vanlig hvit figurmarsipan med grønn konditorfarge, og deretter kjevle ut marsipanen til marsipanlokk. Vil du gjøre det enda enklere, bruker du vanlig, hvitt marsipanlokk - kaken blir selvfølgelig like god!

Marsipanpynten på bildet er gjort på følgende måte: Klipp ut en sirkel av matpapir, ca 15-20 cm i diameter. Legg papirsirkelen på toppen av kaken etter at du har dekket den med pisket krem. Ha så over marsipanlokket. Bruk en skarp kniv og skjær opp marsipanen innenfor papirsirkelen i 10-12 "kakestykker". Begynn fra midten og ut til kanten av der du antar at papirsirkelen slutter. Ta så hver flik og rull den fra midten og ut til kanten. Når du er ferdig med alle marsipanstykkene, fjerner

du papiret og fyller "hullet" med ferskenskiver og hakkede valnøtter i midten.

Se også "Påskebløtkake", "Marsipankake med aprikos og krokan" og "Marsipankake med aprikoskompott og fersken".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/marsipankake-med-aprikos-banan-og-fersken