Marsipankake med tobleronekrem og bringebærfromasj

Ingredienser



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

Eller bruk ferdigkjøpt sukkerbrødsbunn, men den må være minst 26 cm i diameter.

Tobleronekrem:
400 g Toblerone
5 dl kremfløte

Bringebærfromasj:
1 egg
3 ss sukker
2 dl kremfløte
1,5 dl bringebærsyltetøy
4 plater gelatin

Pynt:
3 dl kremfløte
500 g marsipan eller ferdigkjøpt marsipanlokk
marsipanroser og melisglasur (se tips)

Fremgangsmåte

Start med å forberede tobleronekremen dagen i forveien: Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt toblerone. La sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn og avkjøl til lunken. Sett kjelen i kjøleskapet over natten.

Dagen etter lages først sukkerbrødet (hvis du ikke bruker ferdigkjøpt sukkerbrødsbunn): Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i kakeform (26 cm i diameter) som har 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 og fjern bakepapiret. Del kaken i tre bunner som eventuelt kan dynkes med litt melk.

Pisk opp sjokoladefløten som har stått i kjøleskapet over natten. Bruk en håndmikser og pisk til fløten blir til tykk krem (det tar ikke lang tid).

Legg den nederste kakebunnen på et fat. Ha over tobleronekremen. Fest deretter kakeringen rundt bunnen. Legg på den andre kakebunnen og klem godt sammen.

Så lager du bringebærfromasjen: Pisk egg og sukker luftig. Pisk kremfløten til krem i en annen bolle. Vend kremen inn i eggedosisen og bland så inn bringebærsyltetøy. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet fra gelatinplatene og smelt dem (dette gjøres på et par sekunder i en kopp i mikro). Avkjøl gelatinen litt og vend den deretter inn i bringebærfromasjkremen. Hell bringebærkremen deretter over kaken i formen. Legg på den siste kakebunnen og klem forsiktig sammen. Sett kaken i kjøleskapet i et par timer, slik at bringebærfromasjen stivner. Etter et par timer løsnes forsiktig kakeringen fra kaken.

Pisk kremfløten til pynten og fordel jevnt over hele kaken. Dekk over med marsipanlokk. Pynt kaken som du ønsker, og gjerne med marsipanroser og melisglasur slik som på bildet (se tips).

Tips

Marispanrosene på bildet er laget ved å klemme marsipan i en egen roseform som fås kjøpt i enkelte kjøkkenutstyrsforretninger (samme konsept som sandkasseformer). Jeg har kjøpt min i utlandet. Deretter har jeg penslet på rosene

med litt rød konditorfarge og på bladene med grønn konditorfarge.

Melisglasuren til pynten blir finest om du blander melis og eggehvite, og ikke melis og vann. Med eggehvite stivner melisglasuren mye bedre, blir mindre grisete på marsipanen og holder finere fasong.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/marsipankake-med-tobleronekrem-og-bringebaerfromasj