Marsipankake med jordbær og sjokoladekrem



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:
3 ss jordbærsyltetøy
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem
3 dl kremfløte
6 ss sjokolademelkpulver (se tips)
1 kurv jordbær
500 g marsipan eller ferdigkjøpt marsipanlokk
sjokoladeblonder

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. Sett til side ca 1/3 av kremen og oppbevar i kjøleskapet. Smak resten av kremen til med sjokolademelkpulver (se tips).

Sett den nederste kakebunnen på et kakefat. Smør på jordbærsyltetøy. Ha over vaniljekremen. Legg jordbærskiver oppå vaniljekremen (spar noen pene jordbær til pynt oppå kaken). Legg på den andre kakebunnen. Smør på sjokoladekremen. Dekk med den siste kakebunnen.

Dekk hele kaken med resten av kremen. Pynt kaken med marsipanlokk (se tips), jordbær og sjokoladeblonder (se bildet). Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Smak deg frem med sjokolademelkpulver, antall spiseskjeer avhenger av hvor sterk sjokoladesmak du vil ha på sjokoladekremen. Du kan for eksempel bruke Oboy eller Nesquick.

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

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 jordbær og sjokoladeblonder.

Kaken er best samme dag den er laget, slik at kremen er helt fersk.

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

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