Marsipankake med aprikos, rom og valnøtter



Ingredienser

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

Dynking:
0,5 dl melk

Fyll og pynt:
8 ss aprikossyltetøy
5 dl ferdigkjøpt romkrem
5 dl kremfløte
100 g valnøtter
500 g marsipan eller ferdigkjøpt marsipanlokk

rosa marsipanroser og blader (kan sløyfes)
valnøtter og/eller mørke sjokoladehjerter eller mokkabønner (sjokoladen kan sløyfes)

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 i tre bunner som dynkes med litt melk.

Pisk kremfløten til luftig krem.

Legg den nederste kakebunnen på et fat. Smør på halvparten av aprikossyltetøyet. Fordel over romkremen. Legg på den andre kakebunnen. Smør på resten av aprikossyltetøyet. Fordel over et ca 1 cm tykt lag med pisket krem. Legg på den siste kakebunnen.

Sett til side litt pisket krem til pynt oppå kaken. Hakk valnøttene fint og bland med resten av kremen. Fordel valnøttekremen over hele kaken. Ha over marsipanlokk. Pynt med sprøytet krem, marsipanroser og mørk sjokolade.

Tips

Kaken har godt av å stå og trekke i et par timer før servering, men bør helst serveres samme dag den er fylt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/marsipankake-med-aprikos-rom-og-valnotter