Høstens marsipankake



Ingredienser

Sukkerbrød:
6 egg
200 g sukker
180 g hvetemel
1 ts bakepulver

Fyll og pynt:
5 dl tyttebær
7,5 dl multer
7,5 dl kremfløte
1 dl melis (se tips)
2 ss vaniljesukker (se tips)
500 g marsipan eller ferdigkjøpt marsipanlokk
1,5 dl eplegelé

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i mel og bakepulver. Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i ca 40 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 bunner.

Pisk kremfløten. Del kremen i 3 deler. Bland halvparten av tyttebærene i den ene delen av kremen og smak til med melis og vaniljesukker (se tips). Bland halvparten av multene i den andre delen av kremen og smak til med melis og vaniljesukker (se tips). Den tredje delen av kremen holdes av til å ha på toppen av kaken.

Dynk bunnene med saft fra multene. Legg den nederste kakebunnen på et fat og ha over tyttebærkremen. Legg på den andre kakebunnen og ha over multekremen. Legg på den siste kakebunnen og dekk hele kaken med kremen du har holdt til side.

Dekk kaken med marsipanlokk og pynt med resten av tyttebærene og multene (se tips). Smelt eplegelé (dette gjøres raskt i mikro) og øs geléen forsiktig over bærene med en skje slik at de blir blanke. Sett kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Du må smake deg frem til hvor mye melis og vaniljesukker du vil ha i tyttebærkremen og multekremen. Jeg har brukt ca 1/2 dl melis og 1 ss vaniljesukker i hver av delene, men dette blir en smaksak. Kremen rundt kaken trenger du ikke å søte på grunn av marsipanen. Tyttebærene og multene på toppen av kaken blir søtet av eplegeléen.

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 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 tyttebær og multer.

Kaken har godt av å stå og trekke et par timer før servering, men smaker best samme dag en er laget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hostens-marsipankake