Maikake



Ingredienser

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

Dynking:
1 dl melk

Fyll:
7,5 dl kremfløte
280 g rørt bringebærsyltetøy (se tips)
1 dl Oboy sjokolademelkpulver

Pynt:
500 g marsipan eller ferdigkjøpt marsipanlokk
sukkerblomster

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver. Vend dette inn i eggedosisen. Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 160°C i 45 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Fjern bakepapiret og del kaken i tre bunner. Dynk disse godt med melk.

Pisk kremfløten til fyllet til stiv krem. Del kremen i 3 deler.

Vend sjokolademelkpulver i den ene delen og fyll sjokoladekremen i første lag. Vend rørt bringebærsyltetøy i den andre delen av kremen og fyll i det andre kakelaget. Dekk hele kaken med resten av kremen. Legg over marsipanlokk og pynt med sukkerblomster som festes til marsipanen med litt krem.

Tips

I oppskriften har jeg brukt 1 pk Noras rørte bringebærsyltetøy (280 g) som kjøpes frossen. Alternativt kan du røre bringebærsyltetøy selv med 220 g bringebær og 60 g sukker. Det gir mye bedre smak enn vanlig, kjøpt bringebærsyltetøy.

Kaken har godt av å stå og trekke et par timer før servering, men smaker best samme dag den er fylt. Sukkerbrødsbunnen kan godt lages dagen i forveien.

- -

MIN MAJDAGS BRUD

"Min majdags brud,
min majdags brud!
Nu springer ranunkelens blomster ud,
de nejer for solen i gyldenskrud,
mens majgræsset svinger sin landse.
Og blomsterblus tændes i tusental
og lyser i jorderigs dansesal,
hvor snart også du skal danse.

Min majdags brud,
min majdags brud!
Jeg selv er ranunklen, som nu springer ud,
nu eier jeg lidelsens adelsskrud
på vei gjennem livets lande.
Af alle de sorgens tårer, som randt,
sprang sangenes blomster, jeg knælende bandt
omkring din velsignede pande."

(Tekst: Vilhem Krag, 1891. Sangmelodi skrevet av Sigurd Lie (1871-1904) inntatt i romansesamlingen "Fire sanger med piano accompagnement".)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/maikake