Julens marsipankake



Ingredienser

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

Dynking:
0,5 dl melk eller konjakk

Fyll og pynt:
5 dl vaniljekrem
3 dl kremfløte
1 dl hasselnøtter
100 g røde cocktailbær (se tips)

Pynt:
3 dl kremfløte
500 g marsipan eller ferdigkjøpt marsipanlokk
100 g røde cocktailbær (se tips)

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 (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 som dynkes med litt melk eller konjakk.

Pisk 3 dl kremfløte til luftig krem og del den i to deler. Bland hakkede hasselnøtter i den ene delen (spar littegrann til pynt) og 100 g hakkede cocktailbær i den andre delen.

Legg den nederste kakebunnen på et fat. Smør på halvparten av vaniljekremen. Fordel over hasselnøttkremen. Legg på den andre kakebunnen. Smør på resten av vaniljekremen. Fordel over cocktailbærkremen. Legg på den siste kakebunnen.

Pisk 3 dl kremfløte til krem og dekk hele kaken med kremen (spar littegrann krem til pynt). Legg over marsipanlokk.

Pynt kaken med kremdotter, røde cocktailbær og litt hakkede hasselnøtter.

Tips

Som alle marsipankaker smaker kaken best samme dag den er fylt med krem, men den har godt av å stå og trekke i noen timer før servering. Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Røde cocktailbær (fra Freia) var før lett å få tak i overalt i norske matbutikker, men av en eller annen grunn jeg ikke kjenner til har de forsvunnet fra hyllene de siste par årene. Jeg brukte røde cocktailbær som jeg har kjøpt i Sverige da jeg lagde kaken du ser på bildet. Det går til nøds å bruke godt avrente, røde cocktailbær på glass, men vær klar over at disse smaker annerledes fordi de ligger i maraschinolake.

Som alltid er det også her lov å jukse når ingen ser deg, så ja - det går an å bruke ferdigkjøpt sukkerbrødbunn slik jeg gjorde da jeg lagde kaken på bildet;-)

PS: En annen populær marsipankake i julen er "Marsipankake med multekrem" (se oppskrift på detsoteliv.no).

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

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