17. mai-marsipankake

Ingredienser



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

(Eller bruk ferdigkjøpt sukkerbrød, 24 cm i diameter.)

Fyll:
7,5 dl kremfløte
1,5 dl bringebærsyltetøy
1,5 dl blåbærsyltetøy

Pynt:
500 g marsipan eller 1 ferdigkjøpt marsipanlokk
friske bringebær, blåbær og bjørnebær
melisdryss
norske flagg

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 og dynk bunnene eventuelt med litt melk.

Pisk kremfløten til stiv krem. Del kremen i 3 like store deler. Bland blåbærsyltetøy i den ene delen og bringebærsyltetøy i den andre delen og behold den tredje delen hvit.

Ha den nederste kakebunnen på et kakefat og dekk med blåbærkremen. Legg på den andre kakebunnen og dekk med bringebærkremen. Legg på den siste kakebunnen. Dekk hele kaken med den hvite kremen.

Pynt med marsipanlokk og friske bær (se tips). Dryss over melis og pynt med norske flagg!

Tips

Marsipan- og bærpynten på bildet er gjort på følgende måte: Klipp ut en sirkel av matpapir, ca 16 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 bær.

Kaken på bildet er laget med ferdigkjøpt sukkerbrødsbunn. Har du lyst, har du lov;-)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/17-mai-marsipankake