Små marsipankaker til morsdagen



Ingredienser

Sukkerbrødsbunn:
♥ 3 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 2 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 0,5 dl varmt vann

Vaniljekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 vaniljestang
♥ 25 g maizena
♥ 125 g sukker
♥ 4 eggeplommer

Sjokoladekrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 3 ss sukker
♥ 3 ss kakao

Pynt:

♥ 3 dl kremfløte
♥ 400 g rosa marsipan (se tips)
♥ 100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Start med å lage vaniljekremen:
Kok opp kremfløte og vaniljestang og vaniljefrø. I en annen bolle piskes eggeplommer, maizena og sukker lett sammen. Ha den kokende fløten litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen. Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg. Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm. Ta kjelen av platen og la den avkjøles til romtemperatur. Rør av og til. Sett så kjelen i kjøleskapet til vaniljekremen er helt tykk (gjerne over natten, men dekk da gjerne over med litt plastfilm så det ikke danner seg snerk på overflaten).

Sukkerbrødsbunn:
Pisk egg og sukker til stiv eggedosis.

Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend inn i eggedosisen sammen med varmt vann. Smør deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm).

Stek ved 180°C i 8-10 min (pass nøye på at kaken ikke blir for brun). Hvelv kaken over på et sukret klede og fjern bakepapiret. Avkjøl kaken med langpannen over til den er helt kald (dette gjør at kaken holder seg myk).

Sjokoladekrem:
Pisk kremfløte, sukker og kakao til luftig sjokoladekrem.

Montering:
Del sukkerbrødsbunnen opp i 3 like store deler.

Smør sjokoladekrem på den nederste bunnen. Legg på den andre. Smør vaniljekrem over den andre bunnen. Legg på den siste bunnen. Skjær kaken opp i firkanter så du får porsjonskaker med passe størrelse.

Pisk kremfløten til krem og smør krem rundt hver porsjonskake.

Kjevle ut marsipanen og kle hver kake med marsipan.

Smelt sjokolade og ha i et kremmerhus laget av matpapir. Pynt kakestykkene og serveringstallerkenen med smeltet sjokolade.

Tips

♥ Jeg har her brukt rosa jordbærmarsipan fra Odense. Får du ikke tak i det, kan du bare bruke vanlig marsipan som du farger rosa med konditorfarge.

♥ Kaken er inspirert av Luganokake, som er en grønnfarget marsipankake fylt med vaniljekrem og sjokoladekrem. Se oppskrift på Det søte liv.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sma-marsipankaker-til-morsdagen