Lugano selskapskaker



Ingredienser

Sukkerbrød:
♥ 3 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 3/4 dl potetmel
♥ 1 ss hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Vaniljefyll:
♥ 5 dl vaniljekrem

Sjokoladefyll:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 5 ss Oboy sjokolademelkpulver

Pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 400 g grønn marsipan
♥ sjokoladedekor

Fremgangsmåte

Sukkerbrød:
Visp egg og sukker til tykk eggedosis. Rør inn revet sitronskall. Sikt i det tørre og bland deigen forsiktig sammen.

Fordel deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 250°C i 5 min. Hvelv kaken straks over på et sukret klede. Fjern forsiktig

bakepapiret (se tips). Avkjøl kaken med langpannen over.

Fyll:
Gjør klar vaniljekremen (bruk ferdigkjøpt eller se oppskrift på hjemmelaget vaniljekrem).

Lag sjokoladekrem ved å piske kremfløten til krem og vende i sjokolademelkpulveret til slutt.

Montering:
Del sukkerbrødsbunnen opp i 3 like store deler på langs.

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.

Pynt kakestykkene med pisket krem og sjokoladedekor.

Tips

♥ Hvis du synes det er vanskelig å løsne bakepapiret fra den stekte kaken, hjelper det å fukte bakepapiret med vann før du forsiktig drar det av. Kaken må avkjøles med langpannen over for at den skal holde seg myk.

♥ Kaken smaker best samme dag den er laget. Oppbevares kjølig helt frem til servering.

♥ Du kan få kjøpt ferdigfarget, grønn marsipan, ellers kan du kjøpe vanlig, hvit figurmarsipan som du farger selv. Du får kjøpt konsentrert grønn konditorfarge (såkalt pastafarge) i mange butikker og nettbutikker som selger kakeutstyr.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lugano-selskapskaker