Suksesskake med marsipan og appelsin



Ingredienser

Mandelbunn med marsipan:
♥ 4 eggehviter
♥ 100 g melis
♥ 150 g mandler
♥ 100 g marsipan
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 1 ss revet appelsinskall

Suksesskrem med appelsinsmak:
♥ 6 eggeplommer
♥ 1 dl sukker
♥ 1 dl presset appelsinsaft
♥ 1 ss revet appelsinskall
♥ 200 g smør

Pynt:
♥ 100 g appelsinmarmelade (se tips)
♥ 200 g marsipan
♥ 1 ss revet appelsinskall
♥ 50 g hvit sjokolade
♥ 1 pose påskeegg (se tips)
♥ litt gullfarget kakestøv (se tips)

Fremgangsmåte

Mandelbunn med marsipan:
Til mandelbunnen piskes først eggehvitene stive. Ha i melis og pisk videre til

marengs. Mal mandlene. Riv marsipanen fint. Bland den revne marsipanen med de malte mandlene i en bolle. Bland også i bakepulveret og fint revet appelsinskall. Vend så de stivpiskede eggehvitene litt og litt i bollen med det tørre, og rør forsiktig til du får en lett og fin mandeldeig.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 30 minutter, til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken helt i formen.

Suksesskrem med appelsinsmak:
Til suksesskremen blandes eggeplommer, sukker, appelsinsaft og appelsinskall i en liten kjele. Kok opp under stadig omrøring. Ta kjelen fra platen og visp inn mykt smør i små klatter. Avkjøl kremen til den er helt kald.

Fordel kremen deretter over mandelbunnen i formen. Sett formen i kjøleskapet over natten.

Pynting av kaken:
Dagen etter løsnes kaken forsiktig fra formen og flyttes over på et fat. Smør appelsinsyltetøy langs kanten av kaken (se tips).

Kna revet appelsinskall inn i marsipanen. Kjevle appelsinmarsipanen ut til en remse som legges som en kant rundt kaken. Skjær til oversiden av marsipanen slik at kanten blir jevn. Pensle gjerne over marsipanen med gullfarget kakestøv hvis du vil ha litt glitter (se tips).

Pynt toppen av kaken med påskeegg og hakket, hvit sjokolade. Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Pass nøye på at kremen ikke setter seg fast i bunnen på kjelen, eller blir brent under kokingen. Brune flekker i kremen er ikke særlig pent.

♥ Jeg har godt med smør i den gule kremen for at den skal stivne tilstrekkelig når den er avkjølt. Du kan halvere mengden (det gjorde jeg da jeg lagde Påskesuksess), men merk at den gule kremen da vil være løsere i konsistensen. Blir kremen for løs selv etter en natt i kjøleskapet, kan det hjelpe å piske den opp med elektrisk mikser dagen etter.

♥ Jeg smører kanten på kaken med appelsinmarmelade for at marsipanen skal henge bedre inntil kanten på kaken. Marmeladen forsterker dessuten appelsinsmaken på kaken på en nydelig måte.

♥ Sjokoladeeggene jeg har pyntet kaken med er disse fra Amundsen spesial (smaker av mørk sjokolade og nougat).

♥ Det gullfargede kakestøvet jeg har brukt er av merket Mill & Mortar. Jeg pensler det på marsipankanten og på de hvite sjokoladechipsene med en pensel.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/suksesskake-med-marsipan-og-appelsin