Marsipankake med appelsinkrem, mandariner og jordbær



Ingredienser

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

Appelsinkrem:
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl presset appelsinsaft
♥ revet skall av 2 appelsiner
♥ 150 g smør

Fyll og pynt:
♥ 1 kurv jordbær
♥ 1 boks hermetiske mandariner
♥ 3 dl kremfløte
♥ 400 g marsipan

Fremgangsmåte

Start gjerne kvelden i forveien med å lage klar appelsinkremen. Sukkerbrødet kan også gjerne stekes dagen i forveien.

Appelsinkrem:

Ha eggeplommer, sukker, presset appelsinsaft og revet appelsinskall i en metallbolle og sett over en kjele med kokende vann. Varm opp appelsinkremen over vanndampen under stadig visping helt til kremen blir tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter.

Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er helt kald og helst til dagen etter. Appelsinkremen vil da tykne i konsistensen og bli mer kremete.

Sukkerbrød:

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 30 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.

Fylling og pynting:

Del kaken i to eller tre bunner. Fyll kaken med et godt lag appelsinkrem. Legg på jordbærskiver og godt avrente mandarinbåter, men spar noen jordbær og mandariner til pynt. Legg på den andre kakebunnen.

Pisk kremfløten til myk krem og dekk kaken med kremen.

Kjevle ut marsipanen til en stor sirkel og kle kaken med marsipanlokket. Skjær bort overflødig marsipan.

Pynt kaken med jordbær og mandarinbåter.

Tips

♥ Det er viktig at du lar mandarinene renne godt av seg ellers blir kaken for bløt.

♥ Appelsinkrem som du får til overs kan oppbevares i et par uker i et glass med lokk i kjøleskapet. Merk at appelsinkremen vil bli fast når den har stått kaldt lenge, men

den blir mer rennende igjen når den står en stund i romtemperatur. Appelsinkremen er herlig å bruke på mange slags kaker, lapper og vafler.

♥ Kaken bør fylles og pyntes på serveringsdagen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/marsipankake-med-appelsinkrem-mandariner-og-jordbaer