



## Bokkake (Konfirmasjonskake med spiselig bilde)

### Ingredienser

Stor bokkake (38 x 29 cm):

Sukkerbrød:

- ♥ 8 egg
- ♥ 250 g sukker
- ♥ 250 g hvetemel
- ♥ 2 ts bakepulver

Fyll og marsipanlokk:

- ♥ 7,5 dl kremfløte
- ♥ 2 ss vaniljesukker
- ♥ 5 dl jordbærsyltetøy
- ♥ 2 kurver jordbær
- ♥ 1,5 kg hvit marsipan

Liten bokkake (27 x 23 cm):

Sukkerbrød:

- ♥ 4 egg
- ♥ 125 g sukker
- ♥ 125 g hvetemel
- ♥ 1 ts bakepulver

Fyll og marsipanlokk:

- ♥ 5 dl kremfløte
- ♥ 1 ss vaniljesukker
- ♥ 2,5 dl jordbærsyltetøy
- ♥ 1 kurv jordbær
- ♥ 800 g hvit marsipan



## Fremgangsmåte

Fremgangsmåten er den samme enten du lager liten eller stor versjon av bakkaken.

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

Smør formen godt (se tips). Ha deigen i kakeformen og jevn til overflaten. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca. 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken en stund i formen før du forsiktig hvelver den ut. La kaken avkjøles til den er helt kald.

Del kaken på midten (se tips).

Jeg har her valgt å fylle kakene med jordbær og pisket fløtekrem. I den lille bakkaken bruke jeg kun jordbærsyltetøy og krem, mens jeg i den store bakkaken også la inn et lag med friske jordbær i skiver.

Legg på toppen av kaken.

Dekk hele kaken med pisket krem.

Kjevle ut marsipanen og legg den over kaken som et lokk.

Så er det bare å pynte bakkaken etter ønske. Dersom du bruker spiselig bilde, tas bildet ut av plasten rett før det skal legges på kaken. Klipp det til i ønsket størrelse med en saks. Jeg smurte et tynt lag krem på undersiden av bildet for å få det til å feste seg til marsipanen.

Sprøyt gjerne pisket krem langsmed kanten av bildet for å ramme det inn. Lag gjerne et dekorativt bokbånd i farget marsipan, og pynt kaken for øvrig etter ønske (se tips).

## Tips

Jeg har brukt følgende produkter fra [Slikkepott.no](https://www.slikkepott.no):

♥ Stor bokform, ca. 38 x 29 cm. Se link til produkt [HER](#).

♥ Liten bokform, ca. 27 x 23 cm. Se link til produkt [HER](#).

♥ Formspray av god kvalitet, så du er sikker på at kaken slipper formen. Se link til produkt [HER](#).

♥ Kakedeler gjør det mye lettere å dele bakkaken på midten. Se link til produkt [HER](#)

.

♥ Hvit marsipan, 2,5 kg (dette holdt til begge bakkakene). Marsipanen er smidig å kjevle ut og har god smak. Se link til produkt [HER](#).

♥ Farget marsipan og fondant i lys rosa, gult og grønt. Finnes i mange flere farger også. Se link til produktoversikt over farget marsipan [HER](#).

♥ Utstikkere til å lage blomster. Finnes i mange varianter. Se link til produktoversikt [HER](#).

♥ Utstikkere for å lage sommerfugler av marsipan. Se link til produkt [HER](#).

♥ **Spiselig bilde** bestiller du ved å velge "Spiselig kakebilde med eget motiv" i ønsket fasong. Dette kan bestilles som firkantede bilder, stort rundt bilde (beregnet på rund kake) eller som små rundinger (beregnet på cupcakes). Se produktoversikt [HER](#).

Etter at du har bestilt dette i nettbutikken, sender du bildet du ønsker å få trykket på epost til adressen: [bilde@slikkepott.no](mailto:bilde@slikkepott.no)

♥ Husk å la bildet være i plastemballasjen helt til det skal legges på kaken for å unngå at det tørker ut. Det er lurt å legge spiselig bilde på marsipan eller fondant, med bare litt krem under for å feste det. Dersom du vil legge bildet rett på kremen uten marsipan eller fondant under, bør dette gjøres rett før servering for å unngå at bildet blir bløtt av fuktigheten i kremen.

♥ Kaken smaker aller best samme dag den er laget. Som andre marsipankaker, går det også greit å lage bakkaken klar dagen før servering. Det er i så fall viktig at kaken står tørt og kjølig over natten og frem til servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

---

**Source URL:** <https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bokkake-konfirmasjonskake-med-spiselig-bilde>