



Rosa jordbærkake med jordbærmarsipan

Ingredienser

4 sukkerbrødsbunner (se tips)

Fyll:

6 dl kremfløte

1-2 kurver søte jordbær

2,5 dl jordbærsyltetøy

Pynt:

400 g jordbærmarsipan (se tips)

jordbærgeléhjerter



Fremgangsmåte

Pisk kremfløten til luftig krem. Fyll hvert kakelag ved først å stryke over et lag jordbærsyltetøy (bruk ca 1/3), deretter et lag pisket krem (bruk ca 1/4) og så et lag med skivede jordbær (bruk ca 1/3). Gjenta med de andre to kakelagene. Dekk så hele kaken med resten av den piskede kremen.

Kjevle ut jordbærmarsipanen og legg over kaken. Pynt med jordbærgeléhjerter. Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Du kan enten bake ett høyt sukkerbrød selv som er 24 cm i diameter (se grunnoppskrift på sukkerbrød her på www.detsoteliv.no), eller gjøre det jeg gjorde denne gangen, nemlig å kjøpe 2 stk ferdige sukkerbrød på 24 cm i diameter som er ferdig oppdelt i 3 bunner. Så brukte jeg 4 av de tynne bunnene (de 2 resterende kakebunnene sparte jeg og brukte til å lage cake pops). Når kaken får stå og trekke

en god stund og helst over natten, blir bløtkaken like god med kjøpt sukkerbrød som med hjemmelaget, synes jeg.

♥ Rosa marsipan med jordbærsmak fås kjøpt ferdig (rosa rull fra Odense), se blant annet hos Coop Mega.

♥ Jordbærgeléhjertes fås kjøpt de fleste steder der de selger godteri i løsvekt.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rosa-jordbaerkake-med-jordbaermarsipan>