



Påskekake med med sitron og mascarponekrem

6 - 8 porsjoner



Enkel

● up to 90 Min.



Ingredienser:

Kakebunn:

4 egg
4 dl sukker (360 gram)
200 g smør evt. margarin
250 g hvetemel
1 ts Dr. Oetker Bakepulver
sitronskall og saft av 1 sitron

Macarponekrem med vanilje:

250 g mascarpone
50 g melis
3 dl Q-Meieriene kremfløte
2 ts Taylor & Colledge Organic Vanilla Bean Extract
Dr. Oetker Gul Konditorfarge

Dripkant:

30 - 40 g sjokolade gjerne mørk
5 - 6 ss Q-Meieriene kremfløte

Dekorasjon:

2 pakker Dr. Oetker Golden and Shiny Pearls
50 g sjokolade revet

1 Kakebunn:

Sett stekeovnen på 180 °C over- og undervarme og kle en langpanne ca. 30x40 cm med bakepair.

Pisk sukker og egg til eggedosis. Smelt smøret og ha det i eggedosisen, pass på så det ikke er for varmt når det helles i.

Tilsett finrevet sitronskall og saften fra sitronen. Sikt så inn det tørre og vend det forsiktig sammen.

Stek kaken 15-20 minutter.

2 Mascarponekrem med vanilje:

Ha mascarpone, fløte, melis og vaniljeekstrakt i en bolle og pisk med en håndmikser. Tilsett gul konditorfarge til ønsket farge er nådd. Pisk til du får en fast krem, og sett den i kjøleskap til kaken skal fylles.





3 Montering:

Finn en asjett eller lignende som er ca. 15 cm i diameter. Skjær ut to hele, og to halve bunner, slik at du totalt får tre runde bunner.

Legg en kakebunn på et fat og smør på et lag krem. Legg så på de to halve bunnene i lag nummer to og et nytt lag med krem. Legg til slutt den hele bunnen på toppen og stryk på krem i et jevnt lag rundt hele kaken.

4 Drip-kant:

Smelt sjokolade og fløte over vannbad eller i mikrobølgeovn. Det skal ha en flytende konsistens. Ha blandingen i en pose, klipp et lite hull og hell på kanten av kaken slik at det renner litt ned på siden. Eventuelt bruk en skje til å legge den flytende sjokoladefløten langs kanten. Pass på at sjokoladefløten ikke er for varm slik at kremen smelter.

5 Dekorasjon:

Legg en stjernetipp i en sprøytepose og ha i resten av kremen. Lag små topper inntil hverandre langs kanten av kaken, og legg revet sjokolade i midten. Dekorér toppene med Golden and Shiny Pearls.

Kaken oppbevares kjølig.

