Oppskrift

Naked cake med pistasjbunn



Naked cake er en kake som ikke dekkes av krem langs kanten og kalles gjerne for "Nakenkake". En populær og trendy måte å dekorere en festkake på! Slik lager du trendkaken.

I denne oppskriften anbefaler vi å bruke to springformer på 20 cm i diameter. Bunnene kan eventuelt stekes i en form, men da må steketiden forlenges med cirka 15 minutter. Pistasj kan også byttes ut med mandler, valnøtter, pekan eller hasselnøtter om ønskelig. Hilsen Lise Finckenhagen.

1

Lag bunner

Varm ovnen til 170 grader. Bruk to springformer, 20 cm i diameter. Kle formene med bakepapir i bunnen og smør kantene med litt olje eller smør.

Bruk en kjøkkenmaskin og visp sammen pistasj, melis og marsipan i små biter til alt er godt blandet. Skill tre av eggene i plomme og hvite. Ha eggeplommene og to egg over i pistasjblandingen og visp blandingen i 5-10 minutter (blandingen skal være glatt og uten store marsipanklumper).

Sikt sammen mel og bakepulver. Visp eggehvitene til myk og luftig marengs sammen med sukkeret. Rør smøret inn i pistasjblandingen og vend marengs og mel vekselsvis inn i røren. Fordel røren i de to formene og stek bunnene midt i ovnen i cirka 25 minutter, sjekk gjerne med en kakepinne. Avkjøl kaken først i formen og videre på rist.

2

Bygg kaken

Del hver bunn i to jevne lag. Pisk fløten til stiv krem. Rens bærene, jordbær kan deles i skiver eller biter, frukt deles i små biter.

Legg en bunn på et kakefat. Smør bunnen med rørte bær, dryss over et jevnt lag med bær/frukt og bre over et tykt lag med krem. Legg på neste kakebunn, rørte bær, bær/frukt og krem. Avslutt med den siste bunnen og bre over resten av kremen. La kaken være helt «naken/åpen» på sidene eller glatt den litt til. Bruk en palett eller en lang og bred kniv, og dra den langs med kanten slik at sidene blir jevne, men at du tydelig kan se lagene. Pynt toppen rett før servering.

Ingredienser

Pistasjbunn

PRIOR egg	5 stk
Pistasjnøtter	80 g
Melis	50 g
Mel	100 g
Bakepulver	1 ts
Hvitt sukker	2 ss
Smør	50 g
Marsipan med minst 50% mandler	120 g

Fyll og pynt

Friske Bær	mengde etter ønske
Fløte	6 dl
Rørte bær	2 dl

Allergener

- Nøtter
- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose