

Opskrift på fødselsdagskage

Opskrift til 12 styks

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

Mazarinkage

- 150 g marcipan
- 150 g smør
- 120 g sukker
- 3 æg
- et nip salt
- 50 g hvedemel

Chokolade

- 70 g mælkechokolade

Mascarponecreme

- 200 g mascarpone
- 2,5 dl fløde
- 2 tsk. vaniljeessens
- skal fra 1 øko lime eller citron
- 2 store spsk. flormelis

Pynt

- Valgfrie bær og chokolader, jeg brugte jordbær, hindbær og blåbær samt toffifee og Toblerone

Sådan gør du

Mazarin:

1. Start med at tage smør ud af køleskabet, så det bliver blødt. Tænd også for ovnen (varmluft) 180 grader.
2. Når dit smør er en smule blødt, kan du starte med selve kagen: pisk smør, sukker og marcipan sammen til en luftig masse.
3. Kom æg, mel og salt ved og pisk let sammen.
4. Kom dejen i en springform. Jeg smurte min med lidt smør og dryssede sukker på. Bag i 25 minutter, til den er let gylden. Hvis du stikker i den, må der gerne hænge lidt blød kage fast på gafflen.
5. Kom chokolade på den varme kage, så det smelter. Smør det ud. Lad så kagen køle helt af.

Creme:

1. Kom alle ingredienser i en skål og pisk det sammen.
2. Smør ud på den afkølede og chokoladedækkede bund

Pynt

1. Skyl bær og skær jordbær i halve eller kvarte.
2. Kom på kagen sammen med chokolader og flag