

Marcipankage med Skovbær og vaniljecreme.

(12 stykke)

4 store æg

275 g (3 dl.) sukker

200 g marcipan

200 g (3 1/3 dl.) hvedemel

1 pk. (300 g) frosne skovbær

1 dl. Perlesukker

75 g smør

2 1/2 dl. Piskefløde

2 dl. Sødmælksyoghurt

2 tsk. Vanilje sukker



Æg og sukker piskes luftigt i en skål.

Marcipanen rives groft og vendes i.

Mel og de frosne bær vendes i en skål og blandingen vendes i dejen.

Dejen fordeles i 2 springforme (24 cm) beklædt med bagepapir.

Smørret skæres i tynde skiver og fordeles på kagen (erne), og perlesukker drysses til sidst over kagen.

Kagen bages ved 175 grader i ca. 1 ¼ time indtil den er gennembagt.

Efter 45 min er det en god ide at dække kagen med alufolie, så den ikke bliver for mørk.

Kagen afkøles helt - eventuelt til næste dag.

Kagen kan i øvrigt puttes i fryseren til senere brug. Dette betyder blot, at kagen bliver mere svampet og klæg.

Creme:

Fløden piskes stiv og vendes med yoghurt og vaniljesukker.

Blev serveret som dessert ved smagningen den 22. april 2008.