

Jordbærkage med marcipanbund

Cakes, bradepande 12 personer

- 400 g rå marcipan
- 300 g smør
- 2 æg
- 350 g sukker
- 300 g mel
- 2 tsk bagepulver
- **Fromage:**
- 1 brev vaniljecream (Dr Øtker)
- 5 dl piskefløde
- **Pynt:**
- 600 g friske jordbær

Dej:

Rør marcipan og smør sammen. Rør ægget i sammen med sukker. Bland mel og bagepulver og rør det i. Bred dejen ud på en bradepande, ca 22 * 34 cm, og bag bunden lysebrun ved 180° i ca 20-30 min Køl den af.

Fromage:

Pisk fløden stiv og vend den forsigtigt i Vaniliecremen. Bred fromagen ud over den kolde marcipanbund og pynt med friske jordbær.