



---

## Himmelsk fromasjkake

### Ingredients

Mandelbunn:

4 eggehviter

200 g melis

200 g mandler

1 ts bakepulver

Fromasj 1:

4 eggeplommer

4 ss sukker

3 dl kremfløte

6 plater gelatin

2 ss kokende vann

Fromasj 2:

3 dl kremfløte

100 g kokesjokolade

3 plater gelatin

2 ss kokende vann

Pynt:

3 bokser hermetiske mandariner



### Instructions

Pisk eggehvitene stive. Mal mandlene. Bland malte mandler, melis og bakepulver. Vend dette inn i de stivpiskede eggehvitene.

Ha mandeldeigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 30 min. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett mandelbunnen på et kakefat og fest den vaskede kakeringen rundt kaken.

Bløtlegg gelatinen til fromasj 1 i kaldt vann i 10 min. Pisk imens eggeplommer og sukker til blandingen er lys og luftig. Pisk kremfløten til krem. Vend kremen inn i eggeblandingen og rør til alt er godt blandet (bruk gjerne en stålvisp, slik at alle kremklumper fjernes). Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem i 2 ss kokende vann. Avkjøl (se tips) og bland deretter i fromasjblandingen. Ha eggefromasjen over mandelbunnen i formen. Sett i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) til eggefromasjen har stivnet.

Bløtlegg gelatinplatene til fromasj 2 i kaldt vann i 10 min. Pisk imens kremfløten til krem. Vend i finhakket kokesjokolde. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem i 2 ss kokende vann. Avkjøl (se tips) og bland deretter i fromasjblandingen. Ha kremfromasjen med sjokoladebitene over eggefromasjen i formen. Sett i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) til fromasjen har stivnet.

Løsne kakeringen fra kaken med en kniv som er dyppet i varm vann. Fjern kakeringen. Pynt kaken med masse godt avrente (se tips), hermetiske mandarinbåter.

## Tips

Det er viktig at den smeltede gelatinen avkjøles til den er kald (men fortsatt flytende) før den blandes inn i fromasjen, ellers vil kremen skille seg.

La mandarinbåtene renne godt av seg i en sil og tørk dem deretter litt på kjøkkenpapir før du har dem på kaken. Hvis mandarinene er for bløte, vil fromasjen på toppen av kaken kunne bli rennende.

Kaken oppbevares i kjøleskapet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](http://dev.detsoteliv.no/en/himmelsk-fromasjkake)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/en/himmelsk-fromasjkake>