Multefromasjkake

Ingredienser

Bunn:
75 g hasselnøtter
250 g havrekjeks
125 g smør

Fromasj:
1 kg multer
10 plater gelatin
3 dl kremfløte
6 ss sukker
2 små begre multeyoghurt (à 175 g)

Fremgangsmåte

Finhakk nøttene og knus kjeksen. Bruk gjerne food processor med hakkekniv. Bland inn smeltet smør til en jevn masse.

Sett kakeringen til en rund form (26 cm i diameter) rett på et kakefat. Trykk kjeksblandingen godt ned i bunnen. Sett fatet i kjøleskapet.

Sett av noen pene multer til pynt og oppbevar dem i kjøleskapet til kaken er ferdig. Mos resten av multene (bruk food processor eller stavmikser) og press mosen godt igjennom en sikt, slik at alle frøene fjernes.

Varm opp multesaften i en liten kjele. La gelatinplatene ligge i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet av gelatinplatene og rør dem inn i den varme multesaften, slik at de smelter. Avkjøl blandingen til den er kald, men fortsatt flytende.

Pisk kremfløten til luftig krem sammen med sukker. Ha multeyoghurten i en stor bolle og rør i den avkjølte multesaften. Vend deretter inn den piskede kremen (bruk en stålvisp slik at alle hvite kremflekker fjernes).

Hell fromasjblandingen i formen. Sett formen i kjøleskapet i noen timer eller over natten, til fromasjen har stivnet.

Skjær langsmed kanten av formen med en tynn, skarp kniv. Fjern kakeringen og pynt fromasjkaken med multene du har holdt av til pynt.

Tips

Det er viktig at du avkjøler multemosen godt før du blander den med yoghurt og deretter pisket krem, ellers vil fromasjblandingen lett kunne skille seg.

Får du ikke tak i multeyoghurt, kan du bruke vaniljeyoghurt.

Fromasjkaken oppbevares i kjøleskapet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/multefromasjkake