Barnas gelékake

Ingredienser

200 g Digestive kjeks
100 g smør

Geléterninger:
4 pk gelépulver i ulike farger
12 dl vann (3 dl vann pr gelépakke)

Fromasj:
1 pk sitrongelépulver
4 dl vann
3 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Start dagen i forveien med å lage geléterningene. Løs opp hver farge med gelé hver for seg i 3 dl kokende vann. Hell i egnde glassboller, små kjeler eller liknende (se tips). La stivne i kjøleskapet over natten.

Dagen etter tas den stivnede geléen ut av formene. Del opp i store terninger med en kniv.

Knus kjeksen og bland med smeltet smør. Ha kakeringen på en rund form (26 cm i diameter) direkte på et kakefat. Press kjeksmassen ut i bunnen og godt ut mot kantene, slik at det blir helt tett ut mot kakeformen.

Løs opp sitrongelépulveret til fromasjen i 4 dl kokende vann. Avkjøl til geléen er kald, men fortsatt tyntflytende. Pisk kremfløten til krem og hell i den avkjølte sitrongeléen. Avkjøl fromasjmassen til den er tyktflytende. Vend ca halvparten av de

fargede geléterningene inn i fromasjmassen. Ha dette over kjeksbunnen i kakeformen og sett i kjøleskapet til fromasjen har stivnet.

Fjern kakeringen og pynt kaken med resten av de fargede geléterningene.

Tips

Jeg brukte små kjeler til geléene, og en liten ildfast form. Det er passe at geléen blir ca 2-3 cm høy. Du kan bare helle geléen rett oppi formene. Geléen blir såpass stiv at den lett kan dras ut av formen med hendene.

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

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/barnas-gelekake