Jordbæriskake på sjokoladebunn



Ingredienser

Sjokoladebunn:
2 egg
1 dl sukker
1 dl hvetemel
2 ss kakao
1 ts vaniljesukker
75 g smør

Is:
3 eggeplommer
2 dl melis
400 g frosne jordbær (gjerne opptint)
2 plater gelatin
3 dl kremfløte

Pynt:
mørke sjokoladehjerter

Fremgangsmåte

Smelt smøret og avkjøl. Visp raskt sammen egg og sukker (ikke pisk eggedosis!). Bland i smøret og det tørre og rør til en jevn deig. Ha deigen i en liten rund form (20 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 15 - 20 min. Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Vask kakeformen og ha kakebunnen tilbake i den rene formen.

Pisk eggeplommer og melis lyst. Bløtlegg gelatin i kaldt vann i 10 min. Tin jordbærene (gjerne i mikro) og mos dem med en stavmikser. Varm opp jordbærmosen til kokepunktet. Klem vannet ut av gelatinen og løs opp i den varme jordbærmosen. Avkjøl og bland så med eggedosisen. Pisk kremfløten til krem og rør i (bruk stålvisp så blandingen blir helt jevnt blandet). Hell isblandingen i formen og sett kaken i fryseren.

Pynt den frosne kaken med sjokoladehjerter. Kaken må tine i ca 20 min før servering.

Tips

Det er ikke nødvendig å smøre eller å ha bakepapir i den rene kakeformen som sjokoladebunnen skal settes i. Den frosne kaken løsner lett fra formen uansett.

Gelatinen gjør at isen holder fasongen, selv om den står i romtemperatur en stund. Hvis du ikke synes at detter er så viktig, kan du bare sløyfe gelatinen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/jordbaeriskake-pa-sjokoladebunn