Påskekake med pasjonsfrukt



Ingredienser

Bunn:
5 plater frossen butterdeig (1 pk)

Marengs:
4 eggehviter
2 dl sukker
1 krm bakepulver
1 ts vaniljesukker
1 ss potetmel

Eggekrem med pasjonsfrukt:
8 stk pasjonsfrukt
4 eggeplommer
1 dl sukker
1 ss sitronsaft

Pynt:
3 dl kremfløte
1 ss melis
200 g hermetisk fersken (1/2 stor boks)
sitronmelisse

Fremgangsmåte

Legg de frosne butterdeigsplatene utover bordet og la de tine i romtemperatur (ca 30 min). Legg platene ved siden av hverandre til et rektangel (gjerne mellom to lag plast, se tips). La platene overlappe så vidt. Kjevle ut butterdeigen til en stor firkant

(ca 32x32 cm).

Løft butterdeigen over i en smurt paiform (26 cm i diameter og ca 3 cm høye kanter). Trykk butterdeigen lett fast i paiformen. Det er meningen at deigen skal dekke både bunn og kantene på formen, og at butterdeigen i tillegg skal henge litt over kantene på paiformen (se tips). Prikk bunnen med en gaffel.

Stek butterdeigsbunnen på nederste rille i ovnen ved 200°C i ca 10-12 min (bunnen skal være gylden og gjennomstekt).

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk til stiv marengs. Vend i det tørre. Fordel marengsen over den stekte butterdeigsbunnen. Sett kakeformen tilbake i ovnen på nederste rille. Skru ned varmen til 100°C og la kaken steke i ca 40-50 min, til marengsen kjennes tørr på overflaten og litt myk inni. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl helt.

Ta ut fruktkjøttet fra pasjonsfrukten og kjør den noen sekunder i en food processor (pass på at fruktstenene ikke blir for små). Sil fruktmosen slik at stenene fjernes. Ha den silte fruktmosen i en liten kjele sammen med eggeplommer, sukker og sitronsaft. Gi blandingen et lite oppkok under omrøring, slik at den tykner. Avkjøl kremen helt.

Bre den kalde eggekremen i et tynt lag over marengsen på kaken. Pisk kremfløten stiv sammen med melis. Fordel kremen i klatter over kaken. Del hermetisk fersken opp i båter og stikk ned i kremen. Pynt med litt sitronmelisse.

Tips

Det kan være lurt å kjevle ut butterdeigsbunnen mellom to lag plastik (f.eks. en stor, oppklippet plastikpose). Da er det lett å løfte butterdeigen over i kakeformen.

Det er meningen at butterdeigen skal henge litt over kanten på paiformen. Dette forhindrer at kanten på butterdeigen krymper sammen under stekingen. Du kan eventuelt klippe av kantene etter at butterdeigsbunnen er stekt.

Det er ikke absolutt nødvendig å kjøre pasjonsfruktmosen i food processor før silingen, men det gjør siligen litt lettere.

1 stor boks med hermetiske fersken inneholder 420 g avrent fersken (uten lake). Du bruker med andre ord ca 1/2 stor boks til denne kaken.

Kaken er litt vanskelig å få ut av formen, så det er lettest å bruke en paiform som er pen nok til at du kan servere kaken rett fra formen.

Merk at butterdeigen kleber seg litt ekstra til formen når kaken kommer rett fra kjøleskapet, så det kan være lurt å la kaken stå litt i romtemperatur før servering (men ikke så lenge at kremen blir sur!).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/paskekake-med-pasjonsfrukt