Hvit fromasjkake med espressogelé



Ingredienser

Bunn:
200 g sjokoladekjeks (se tips)
50 g smør

Fromasj:
8 plater gelatin
2 dl melk
300 g hvit sjokolade
200 g kremost (f.eks. 1 pk Philadelfia)
3 dl crème fraîche (1 pk)
85 g melis
2 egg

Espressogelé:
2 plater gelatin
2 dl kokende vann
1,5 ss espressopulver
4 ss melis
2 ss Kahlua kaffelikør

Fremgangsmåte

Knus sjokoladekjeksen (bruk en stor morter eller ha kjeksen i en plastpose og kjevle over). Bland kjeksen med smeltet smør. Ha kakeringen til en liten rund kakeform (20 cm i diameter) rett på et kakefat. Trykk kjeksblandingen ned i bunnen og helt ut i kanten på formen (se tips).

Bløtlegg gelatinen til fromasjfyllet i kaldt vann i 10 min. Ha melken i en liten kjele og gi den et lite oppkok. Ta kjelen av platen og brekk i den hvite sjokoladen. La sjokoladen smelte i den varme melken. Rør blandingen jevn og avkjøl. Pisk sammen kremost, crème fraîche og melis. Skill eggene og pisk inn eggeplommene (spar på eggehvitene!). Tilsett den avkjølte sjokolademelken. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt på svak varme i en liten kjele eller i en liten kopp i mikroen (tar bare noen sekunder). Rør den smeltede gelatinen inn i fromasjfyllet. Bland til slutt inn stivpiskede eggehviter. Bruk en stålvisp slik at alle eggehviteflekker fjernes og blandingen blir helt jevn og luftig.

Hell fromasjfyllet i formen. Sett formen i kjøleskapet til fromasjen har stivnet (4-6 timer eller over natten).

Bløtlegg gelatinplatene til espressogeléen i kaldt vann i 10 min. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i det kokende vannet. Rør inn melis, espressopulver og Kahlua kaffelikør. Avkjøl blandingen til den er helt kald, men fortsatt flytende.

Øs espressogeléen forsiktig over kaken i formen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til espressogeléen har stivnet helt. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og fjern kakeringen.

Tips

Til sjokoladekjeksbunnen kan du for eksempel bruke 1 pk med "Café Brownie Cookies" fra Sætre Kjeks.

Pass veldig nøye på at du presser kjeksbunnen tett ut i kantene på formen. Hvis det er glipper i kanten på formen vil fromasjfyllet renne ut av formen. Det er lettere å unngå dette hvis du bruker bunnen på kakeformen og setter den på fatet, men det ser ikke like fint ut ved servering. Hvis du ser at noe av fyllet er i er i ferd med å renne ut av formen, er det lurt å tette igjen hullet ved å presse litt kjøkkenpapir på utsiden av formen på det stedet der fyllet renner ut.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hvit-fromasjkake-med-espressogele