Fransk pasjonsfruktfromasjkake



Ingredienser

Bunn (se tips):
200 g lyse kjeks (se tips)
150 g smør

Pasjonsfromasj:
20 stk pasjonsfrukt
200 g sukker
4 egg
3 dl kremfløte
10 plater gelatin

Pynt:
1 pasjonsfrukt
2-3 jordbær
4-5 sjokoladedekor

Fremgangsmåte

Knus kjeksen (gjerne i morter). Bland med smeltet smør. Sett en kakering (26 cm i diameter) på et fat eller bruk den type kakeform som har kakeringen direkte festet på et fat (se bilde). Press kjeksblandingen i bunnen og godt inntil kanten på formen (ellers kan fromasjfyllet renne ut av sprekkene). Sett kaldt. (Bruk alternativt en tynn sukkerbrødbunn i stedet for kjeksbunnen, se tips).

Del pasjonsfruktene i to og skrap ut innholdet med en spiseskje. Bruk en stavmikser eller food processor og kjør pasjonsfrukten noen sekunder, slik at stenene knuses litt (NB! men ikke helt, se tips). Press pasjonsfruktmassen igjennom en sikt, slik at alle

stener fjernes og du står igjen med en gul, stenfri saft. Det skal helst bli ca 2 dl med pasjonsfruktsaft.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Varm opp pasjonsfruktsaften i en liten kjele. Klem ut vannet av gelatinen og ha i den varme pasjonsfruktsaften. Rør til gelatinen har smeltet. Avkjøl til lunken.

Skill eggene. Pisk eggeplommene og sukkeret luftig. Tilsett den avkjølte pasjonsfruktsaften. Pisk kremfløten stiv og vend i. Pisk så eggehvitene stive og vend i. Rør med en stålvisp til alt er godt blandet og luftig. Hell blandingen i kakeformen. Sett i kjøleskapet til fromasjen har stivnet.

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen. Pynt kaken.

Tips

Jeg foretrekker å bruke knuste fingerkjeks til denne kaken (slike som du bruker når du lager Tiramisú). Mariekjeks kan også brukes.

Et veldig godt alternativ til kjeksbunn er et tynt lag sukkerbrød. Bak eller kjøp en sukkerbrødbunn som måler 26 cm i diameter. Skjær av en bunn på ca 1 cm og bruk denne som bunn. Pass da på at du bruker en kakeform som slutter helt rundt kakebunnen. Hvis det er sprekker, risikerer du at fromasjfyllet renner ut av formen. Av sukkerbrødrestene kan du f.eks. lage "Punsjeboller" (se oppskrift på detsoteliv.no). Eller du kan fryse ned restene og bruke til en fromasjkake en annen gang. Nøttebunn er også veldig godt til denne kaken.

Du kan bruke alt fra 15-20 stk pasjonsfrukt til den kaken. Antallet kan du variere avhengig av hvor sterk smak av pasjonsfrukt du ønsker og hvor mange pasjonsfrukter du vil ta deg råd til.

Det er ikke absolutt nødvendig å kjøre pasjonsfrukten med stavmikser eller food processor, men det gjør at det går lettere å sile stenene vekk fra saften. Men det er veldig viktig at du ikke kjører for lenge, ellers kan stenene blir så små at de går igjennom hullene på sikten. Et par - tre sekunder er tilstrekkelig.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/fransk-pasjonsfruktfromasjkake