Jordbærpikenes drøm



Ingredienser

Bunn:
1 pk Bixit kjeks
120 g smør

Ostefromasj:
1 pk jordbærgelépulver
2,5 dl vann
5 plater gelatin
3 dl seterrømme
375 g kremost mandarin/ananas (3 pk fra Tine)
2 dl melis
5 dl kremfløte

Gelétopp:
1 pk jordbærgelépulver
4 dl vann

Pynt:
friske jordbær

Fremgangsmåte

Knus kjeksen i en morter eller knus kjeksen ved å ha den i en plastikpose og kjevle over. Bland kjekssmulene med smeltet smør. Ha en kakering (26 cm i diameter) direkte på et passende fat. Klem kjeksblandingen i bunnen og helt inn til kanten på kakeringen. Sett formen kaldt.

Løs opp gelépulveret i kokende vann. Bløtlegg gelatinplatene i 10 min i kaldt vann. Klem vannet ut av geléplatene og smelt dem i den varme jordbærgeléen. Avkjøl blandingen til den er kald, men fortsatt flytende.

Pisk sammen rømme, kremost og melis. Pisk kremfløten stiv og pisk kremen deretter inn i fyllet. Pisk til slutt inn avkjølt gelé i en tynn stråle. Hell fyllet i kakeformen og la kaken stivne i kjøleskapet (4-6 timer).

Løs opp jordbærgelépulveret til gelélokket i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt flytende. Hell i formen og sett kaken tilbake i kjøleskapet til gelélokket har stivnet. Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen. Pynt kaken med noen friske jordbær før servering.

Tips

Bruk elektrisk mikser når du blander fyllet, slik at blandingen blir helt jevn.

Ikke ta av kakeringen før du heller over geléen. Selv om du setter kakeringen tilbake rundt kaken, vil geléen renne ut igjennom sprekkene mellom formen og kaken fordi den er så tyntflytende.

Det er min erfaring at kjeksbunnen kan sitte litt fast i fatet når kaken kommer rett fra kjøleskapet, så jeg pleier å la kaken stå i romtemperatur en liten stund før severing. Da blir smøret i bunnen mykere og kakestykkene penere.

Oppskriften på "Jordbærpikenes drøm" er hentet fra boken "Kjendisenes beste kaker og andre favoritter" (Orion forlag, 2004).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/jordbaerpikenes-drom