# Fromasjkake med nøttebunn




**Ingredienser**

Nøttebunn:
♥ 150 g mandler
♥ 150 g sukker
♥ 4 eggehviter

Fromasj:
♥ 1 pk sitrongelépulver
♥ 3 dl vann
♥ 2 dl kremfløte

Gelélokk:
♥ 1 pk jordbærgelépulver
♥ 4 dl vann

Pynt:
♥ friske bær

**Fremgangsmåte**

*Nøttebunn:*
Hakk mandlene fint ved bruk av food processor eller mal dem i mandelkvern. Pisk eggehvitene stive. Ha i sukkeret og pisk videre til marengs. Vend inn mandlene.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i 30 minutter.

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den fra formen og fjern bakepapiret. Sett kakebunnen på et passende fat. Fest kakeringen (eventuelt kakeringen til en rund

kakeform som er 22 cm i diameter) rundt kakebunnen (se tips).

*Fromasj:*
Løs opp sitrongelépulveret i 3 dl kokende vann. Avkjøl til blandingen er helt kald, men fortsatt flytende (se tips).

Pisk kremfløten til luftig krem. Bland inn den avkjølte, flytende sitrongeléen. Hell blandingen over mandelbunnen.

Sett kaken i kjøleskapet til fromasjen har stivnet (3–4 timer).

*Gelélokk:*
Løs opp jorbærgelépulveret i 4 dl kokende vann. Avkjøl til blandingen er helt kald, men fortsatt flytende.

Hell den avkjølte, flytende jordbærgeléen over i formen.

Sett kaken tilbake i kjøleskapet til også gelélokket har stivnet.

Løsne kakeringen fra kaken med en tynn, skarp kniv. Fjern kakeringen. Pynt kaken gjerne med noen friske bær.

Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

**Tips**

♥ Det er lurt å bruke kakeringen på en rund form som er litt mindre i størrelse når du skal ha den rundt kaken, slik at det tetter skikkelig igjen rundt kaken. Ellers risikerer du at fromasjen og geléen renner ned langs kanten på kaken. Dersom du bruke kakeringen tilhørende formen som du stekte kaken i, må du passe på at kaken går helt ut i kanten på kakeringen, og eventuelt dytte den litt utover mot kakeringen.

♥ Det er svært viktig at sitrongeléen er helt avkjølt før den blandes med den piskede kremen, ellers vil kremen smelte og fromasjen bli for tynn i konsistensen. Men den må være helt flytende, ellers vil du få små geléklumper i fromasjen. Det er også viktig at jordbærgeléen til gelélokket er helt avkjølt før du heller den over kaken.

♥ Se også **Enkel fromasjkake**.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/fromasjkake-med-nottebunn