Jordbærfromasjkake



Ingredienser

Mandelbunn:
2 store eggehviter
1 egg
100 g melis
200 g mandler
1 ts bakepulver

Jordbærfromasj:
4 eggeplommer
50 g sukker
2 ts vaniljesukker
5 plater gelatin
0,5 dl kokende vann
3 dl kremfløte
2-3 dl jordbærsyltetøy (se tips)

Pynt:
1 kurv jordbær
3 ss ripsgelé

Fremgangsmåte

Stivpisk eggehvitene. Pisk egget luftig med 50 g av melisen. Bland resten av melisen med malte mandler og bakepulver. Bland alt forsiktig sammen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 150°C i 35-40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne

den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett bunnen på et passende kakefat og fest den vaskede kakeringen rundt kaken.

Pisk eggeplommene luftige med sukker og vaniljesukker. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet og løst opp gelatinen i 0,5 dl kokende vann. Avkjøl blandingen litt og rør den så inn i eggedosisen. Mos ca en tredjedel av jordbærene med en gaffel. Bland mosen inn i eggedosisen. Pisk kremfløten til krem og vend inn i fromasjblandingen. Rør så inn jordbærsyltetøy etter smak. Mengden avhenger av hvor søt og hvor sterk jordbærsmak du vil ha på fromasjen (se tips).

Hell fromasjblandingen over mandelbunnen i formen. La kaken stå i kjøleskapet til fromasjen har stivnet (ca 4 timer).

Fjern kakeringen og pynt kaken med resten av jordbærene. Smelt ripsgelé og drypp den over jordbærene oppå kaken.

Tips

Personlig synes jeg at denne kaken blir best med nokså mye jordbærsyltetøy. I kaken på bildet brukte jeg faktisk 500 g syltetøy (Noras hjemmelagde jordbærsyltetøy). Hvis du vil at kaken skal få god jordbærsmak uten å bli altfor søt, lønner det seg å bruke et syltetøy med litt mindre sukkerinnhold.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/jordbaerfromasjkake