Sommerens fromasjkake



Ingredienser

Bunn:
300 g Digestive kjeks
100 g smør

Fromasj:
1 pk appelsingelépulver
2,5 dl vann
3 dl kremfløte

Fyll:
1 kurv friske jordbær
50 g hasselnøtter

Pynt:
1 jordbær
2 mango i skiver

Fremgangsmåte

Knus kjeksen i morter eller i food processor (eller ha den i en pose og kjevle over). Bland kjeksen med smeltet smør.

Ha ringen til en kakeform (24 cm i diameter) direkte på et kakefat. Trykk kjeksmassen ut i bunnen av formen. Sett kjølig.

Løs opp appelsingelépulveret i kokende vann. Avkjøl uten at geléen stivner.

I mellomtiden renses jordbærene. Spar ett pent til pynt. Fordel resten i tykke skiver over kjeksbunnen. Dryss over grovt hakkede hasselnøtter.

Pisk kremfløten til stiv, men ikke hard krem. Når geléen er helt kald og begynner å bli litt seig, blandes den med den piskede kremen. Hell fromasjmassen over jordbærene i formen. Sett i kjøleskapet i 2-3 timer, eller til fromasjen har stivnet.

Løsne forsiktig kakeringen fra kaken. Pynt kaken etter ønske, for eksempel med mangoskiver og jordbær.

Tips

Kaken er holdbar i flere dager i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sommerens-fromasjkake