Solgylden fromasjkake



Ingredienser

Bunn:
4 egg
100 g sukker
100 g hvetemel
1 ts bakepulver

Appelsinfromasj:
5 plater gelatin
2 egg
0,5 dl sukker
1 ts vaniljesukker
1,5 dl presset appelsinsaft
revet skall av 3 appelsiner
3 dl kremfløte

Dynking:
0,5 dl presset appelsinsaft

Pynt:
3 dl kremfløte
1 boks hermetiske mandariner

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend inn i eggedosisen.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Til appelsinfromasjen legges gelatinplatene i bløt i kaldt vann i 10 minutter. Skill eggene. Pisk eggeplommene sammen med sukker og vaniljesukker til fargen på eggemassen blir lys. Klem vannet ut av gelatinen. Varm opp 0,5 dl av appelsinsaften (gjøres raskt i mikro). Løs opp gelatinen i den varme appelsinsaften. Avkjøl litt og bland deretter med resten av appelsinsaften. Ha dette deretter i eggemassen sammen med revet appelsinskall. Pisk kremfløten til luftig krem og vend i (bruk en stålvisp, slik at blandingen blir luftig og klumpfri). Til slutt piskes eggehvitene i en ren bolle til de blir til stivt skum. Vend eggehviteskummet inn med stålvispen og pass på at alle hvite klumper fjernes.

Del kakebunnen i to. Legg den nederste bunnen på et passende fat og fest ringen på kakeformen rundt kaken (pass på at kakeringen tetter godt rundt kaken, se tips). Dynk kakebunnen med appelsinsaft. Hell så over omtrent halvparten av fromasjmassen. Legg på den andre kakebunnen og dynk også denne med appelsinsaft. Hell så over resten av fromasjen. Sett fatet i kjøleskapet i noen timer, eller gjerne over natten, til fromasjen har stivnet.

Løsne kakeringen fra kaken med en skarp kniv og fjern den. Pisk kremfløten til pynten og sprøyt kremen langsmed kanten på kaken. Pynt toppen av kaken med godt avrente mandarinbåter.

Tips

Det er viktig at kakeringen fester godt rundt kakebunnen før du heller i fromasjfyllet. Er det sprekker, kan fromasjfyllet renne ut av formen. Det kan lønne seg å bruke kakeringen på en form som er litt mindre enn den du stekte kaken i (24 cm i diameter). Vil du være helt sikker på at fromasjen ikke renner ut, kan du ha kaken oppi kakeformen du stekte den i (altså ikke bare bruke en kakering, men bruk hele kakeformen med bunn). Når fyllet i kaken har stivnet, må du bruke en stor stekespade eller lignende for å løfte kaken ut av formen og over på kakefatet.

Kaken oppbevares kjølig frem til servering.

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

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