Pærefromasjkake



Ingredienser

Kakebunn (se tips):
4 egg
2 dl sukker
1,5 dl hvetemel
1 dl potetmel
2 ts bakepulver

Pærefromasj:
1 stor boks hermetiske pærer (se tips)
2,5 plater gelatin
2,5 dl kremfløte

Sjokoladefromasj:
2,5 plater gelatin
2 dl melk
5 ss sukker
100 g kokesjokolade
3 eggeplommer
2,5 dl kremfløte

Pynt:
1 halv hermetisk pære (fra pæreboksen)
noen friske bær (f eks risp og blåbær)
eller sjokoladepynt

Fremgangsmåte

Kakebunnen:
Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt hvetemel, potetmel og bakepulver. Vend det forsiktig i eggedosisen. Ha deigen i en kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 160°C i 40-50 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner. Sett til side den ene bunnen (se tips) og ha den andre på et passende kakefat. Fest den vaskede kakeringen rundt kakebunnen.

Pærefromasj:
Start med å fordele de hermetiske pærene: Sil vekk pærelaken og sett den til side. Hold av 1 halv pære til pynt. Av de som er igjen tar du 2/3 (ca 4 stk) og moser (gjøres raskt med stavmikser). Resterende 1/3 (ca 2 stk) hakkes opp i biter.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Bruk lake fra boksen med pærer til å dynke kakebunnen godt. Varm opp ca 0,5 dl av pærelaken. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs de opp i den varme pærelaken. Avkjøl blandingen. Pisk kremfløten til krem. Bland pæresaften med den oppløste gelatinen inn i pæremosen. Bland deretter i den piskede kremen og rør til blandingen er klumpfri. Vend til slutt inn pærebitene. Hell fromasjblandingen over kakebunnen i formen og jevn til overflaten. Sett i kjøleskapet et par timer, til fromasjen har stivnet.

Sjokoladefromasj:
Legg gelatinen i bløt i kaldt vann. Kok opp melk og sukker. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. Rør til den har løst seg opp. Pisk inn sammenpiskede eggeplommer. Klem vannet ut av gelatinplatene og rør i, slik at gelatinen løser seg opp. Avkjøl sjokoladeblandingen. Pisk kremfløten tiil krem. Vend kremen inn i sjokoladeblandingen når den er avkjølt. Bre sjokoladefromasjen utover oppå pærefromasjen og sett kaken tilbake i kjøleskapet.

Pynt:
Etter et par timer, når sjokoladefromasjen har stivnet, løsnes kakeringen fra kaken med en skarp kniv. Fjern kakeringen. Pynt kaken med den halve pæren du har holdt av, samt noen friske bær eller sjokoladepynt.

Tips

Oppskriften på kakebunnen gir en sukkerbrødsbunn i vanlig størrelse. Du bruker bare halve kakebunnen til denne kaken. Du kan enten fryse ned den andre bunnen

og bruke den senere, eller du kan bruke bunnen til å lage en annen kake, for eksempel en iskake (se oppskrifter på detsoteliv.no). Alternativt kan du bruke bunnen til å lage "Punsjeboller" (se oppskrifter på detsoteliv.no). Det går også an å halvere oppskriften på kakebunnen, men da må du huske at kakebunnen bare trenger ca halve steketiden.

1 stor boks hermetiske pærer tilsvarer ca 460 g pærer uten lake og består av ca 7-8 halve pærer.

Kaken oppbevares i kjøleskapet frem til servering.

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

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