Festlig fromasjkake



Ingredienser

Mandelbunn:
4 eggehviter
200 g melis
300 g nøtter eller mandler
1 ts bakepulver

Fromasj:
6 dl kremfløte
4 ss sukker
4 eggeplommer
8 plater gelatin
0,75 dl melk
50 g rosiner
6 røde cocktailbær
3 skiver hermetisk ananas
50 g nøtter eller mandler
2 ss sherry

Pynt:
1 boks hermetiske mandariner

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive sammen med melis. Vend i malte nøtter eller mandler og bakepulver.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 160°C i ca 1 time. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Legg kaken på et passende fat og fest den vaskede ringen på kakeformen rundt kaken.

Pisk kremfløten stiv sammen med halvparten av sukkeret (2 ss sukker). Sett i kjøleskapet. Pisk deretter eggeplommene sammen med resten av sukkeret til blandingen er luftig.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Kok opp melken i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme melken. Hell den varme gelatinmelken i eggedosisen i en tynn stråle mens du fortsetter å piske. Pisk videre til blandingen er helt avkjølt.

Vend deretter inn kremfløten. Bruk en stålvisp, slik at du ikke får noen hvite kremklumper i fromasjen.

Vend til slutt inn rosiner, oppdelte cocktailbær, godt avrent, hakket ananas, finhakkede nøtter og sherry.

Hell fromasjen over nøttebunnen. Sett fatet i kjøleskapet i minst 3 timer (eventuelt over natten), til fromasjen har stivnet.

Løsne kakeringen forsiktig fra kaken ved skjære langsmed kanten med en tynn kniv. Fjern kakeringen. Pynt toppen av kaken med godt avrente mandariner.

Tips

Fromasjkaken oppbevares i kjøleskapet.

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

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