Vaniljekesam-fromasjkake



Ingredienser

Bunn:
300 g Bixit kjeks
125 g smør

Fromasj:
6 dl vaniljekesam (2 pk fra Tine)
3 dl kremfløte
1 pk appelsingelépulver
saften av 1 appelsin + vann, til sammen 4 dl
1 dl melis

Pynt:
1 pk appelsingelépulver
4 dl vann

Fremgangsmåte

Knus kjeksen (bruk morter, food processor eller ha kjeksen i en stor plastpose og kjevle over). Bland kjeksen med smeltet smør.

Ha en kakering som er 26 cm i diameter direkte på et kakefat. Press kjeksblandingen i bunnen og helt ut i kantene på formen. Sett kjølig.

Press saften ut av appelsinen. Mål opp saftmengden og tilsett vann, slik at det blir 4 dl væske til sammen. Kok opp dette appelsinvannet i en kjele. Ta kjelen av platen, tilsett appelsingelépulveret og rør til det har løst seg opp. Avkjøl til geléen er kald,

men fortsatt helt flytende. Pisk kremfløten til krem. Pisk inn kesam til blandingen er luftig og klumpfri. Rør inn den avkjølte appelsingeléen. Smak til med melis.

Hell fromasjmassen i formen og sett fatet tilbake i kjøleskapet til fromasjen har stivnet (minst 3 timer eller gjerne over natten).

Løs opp appelsingelépulveret til toppen i 4 dl kokende vann. Avkjøl til blandingen er kald, men fortsatt flytende. Hell geléen over fromasjen i formen. Sett tilbake i kjøleskapet til geléen har stivnet (minst 3 timer eller gjerne over natten).

Løsne kakeringen fra kaken med en skarp kniv og fjern kakeringen forsiktig.

Tips

NB! Dette er en stor kake! Du må bruke kakeringen til en form som er minst 26 cm i diameter og som har nokså høy kant.

Fromasjkaken er holdbar i kjøleskapet, men husk å sjekke holdbarhetsdatoen på pakken med kremfløte og vaniljekesam.

Se også "Kesamfromasjkake" som lages med vanlig kesam, som gir en litt friskere og syrligere kake.

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

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