Georginekake

Ingredienser



Mandelbunn:
150 g mandler
100 g melis
5 eggehviter

Sukkerbrød:
2 eggeplommer
1 egg
125 g sukker
4 ss potetmel
120 g hvetemel
1 ts bakepulver
1 eggehvite

Vaniljekrem:
4 eggeplommer
8 ss melis
2 ss hvetemel
5 dl matfløte
1 vaniljestang
1,5 dl kremfløte
3 plater gelatin

Fyll:
1 1/2 -2 dl bringebærsyltetøy

Pynt:
3 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
friske bringebær
krokan (kakepynt fra Freia)

Fremgangsmåte

Mandelbunn:
Skåld mandlene og mal dem. Bland i melis. Pisk eggehvitene stive og vend i. Ha mandeldeigen i en rund form (24 cm) med bakepapir i bunnen. Stek ved 150°C i 20 minutter, til den er gylden. Avkjøl i formen. Løsne bunnen forsiktig fra formen og fjern bakepapiret.

Sukkerbrød:
Pisk det hele egget og eggeplommene med sukkeret til en tykk og luftig eggedosis. Rør forsiktig inn potetmel, hvetemel og bakepulver. Stivpisk eggehviten og skjær den forsiktig inn. Stekes i rund form (24 cm) med bakepapir i bunnen ved 175°C i ca. 30 minutter. Hvelv på kakerist og avkjøl. Del bunnen i to.

Vaniljekrem:
Pisk eggeplommer og melis godt, rør inn melet. Ha fløten i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut frøene på innsiden og ha i fløten. Kok opp fløten med vaniljefrø og selve vaniljestangen. Fjern vaniljestangen. Hell så halvparten av den kokende væsken i eggemassen og hell alt tilbake i kjelen igjen. Varm opp til like under kokepunktet under omrøring. La kremen bli helt kald. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet fra gelatinplatene og smelt dem (gjøres raskt i en kopp i mikro). Avkjøl til lunken. Stivpisk kremfløten og vend den inn i den kalde vaniljekremen (bruk en stålvisp, slik at kremen blir klumpfri). Rør til slutt i den lunkne gelatinen.

Montering:
Legg mandelbunnen på et kakefat og smør på bringebærsyltetøy. Fest kakeringen rundt kaken. Ha over halvparten av vaniljekremen. Legg på den ene sukkerbrødsbunnen, og hell så over resten av vaniljekremen. Legg på den andre sukkerbrødsbunnen. Sett kaken i kjøleskapet i et par timer, til vaniljekremen har stivnet. Løsne kakeringen forsiktig fra kaken.

Pynting:
Stivpisk kremfløten med vaniljesukker og sprøyt på kaken med en kakesprøyte i blomstfasong. Pynt kaken med bringebær og dryss på krokan på toppen og langsmed kanten.

Tips

Krokan fås kjøpt i små poser i de fleste store matvarebutikker. Se i hyllene med kakepynt.

"Georginekake" inneholder mye krem som smaker best når den er helt fersk. Det går fint an å fylle kaken med vaniljekremen dagen i forveien, og så pynte med pisket krem på serveringsdagen.

Oppbevar kaken i kjøleskapet helt frem til servering.

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

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