Midtsommerkake



Ingredienser

Kakebunn:
2 egg
1,5 dl sukker
50 g smør
0,5 dl melk
revet skall av 1 appelsin
2,5 dl hvetemel
1 ts bakepulver

Makrontopper:
150 g kransekakemasse eller råmarsipan (se tips)
1 egg

Dynking:
0,5 dl presset appelsinsaft

Appelsinfromasj:
2 gelatinplater
1 dl presset appelsinsaft
3 ss sukker
3 dl kremfløte

Pynt:
1 kurv friske jordbær
1,5 dl ripsgelé eller jordbærgelé (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melken. Rør dette i eggedosisen sammen revet appelsinskall. Sikt mel og bakepulver og vend inn i deigen.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 20 min. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og dra av bakepapiret.

Sett kakebunnen på en bakepapirdekket stekeplate. Øk temperaturen på ovnen til 250°C.

Ha oppdelt råmarsipan eller kransekakemasse i en food processor sammen med egget. Kjør på full hastighet til du får en tykk, klumpfri massen. Ha massen i en kakesprøyte og sprøyt små makrontopper langsmed kanten av kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 250°C i 6-8 min, slik at makrontoppene får fin gylden farge. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl den til den er helt kald. Legg kakebunnen på et kakefat og dynk bunnen med 0,5 dl presset appelsinsaft.

Til appelsinfromasjen legges først gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Kok opp 1 dl presset appelsinsaft og sukker. Ta kjelen av platen. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem i den varme appelsinsaften. Avkjøl. Pisk kremfløten til krem og bland med den avkjølte appelsinsaften (se tips). Bruk stålvisp så alt blir godt blandet. Fordel appelsinkremen over kakebunnen og sett den i kjøleskapet i et par timer slik at fromasjen stivner.

Rens jordbærene og del dem i to. Legg jordbærene tett i tett over hele kaken. Smelt geléen og øs den forsiktig over bærene med en spiseskje slik at de blir glasserte og blanke. Sett kaken i kjøleskapet og la den stå kaldt minst 1 time før servering (eller over natten, se tips).

Tips

Til å lage makronene langsmed kanten av kaken kan du enten bruke ferdigkjøpt kransekakemasse (grønn rull fra Odense), mandelmasse (blå rull fra Odense (som jeg bare har sett i Sverige)) eller råmarsipan (lilla rull fra Odense). Det går IKKE å bruke vanlig, hvit figurmarsipan (rød rull fra Odense), fordi denne marsipanen ikke tåler steking.

Vær nøye på at appelsinsaften til appelsinfromasjen er helt avkjølt før du blander den i den piskede kremen, ellers vil kremen smelte.

Det går an å få kjøpt både ferdig jordbærgelé (i pakke) og ferdig ripsgelé (på glass). Geléen smeltes raskt i en kopp i mikro. Det du ikke bruker kan du sette tilbake i kjøleskapet slik at den stivner igjen, og så bruke ved en annen anledning.

Kaken lages best dagen før servering (selve kakebunnen uten makronene kan imidlertid lages enda tidligere og eventuelt fryses). Dersom den ferdige kaken får stå over natten i kjøleskapet, trekker smakene seg godt inn i hverandre og fromasjen og geléen får stivnet skikkelig.

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

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