Lemon Dream Cake (Sitronvariant av Oreokake)



Ingredienser

Kjeksbunn og pynt:
350 g fylte sitronkjeks (se tips)
75 g smør

Sitronostekrem:
250 g kremost
2,5 dl melis
3 dl kremfløte
revet skall og saft fra 1 sitron
2 plater gelatin

Sitronfromasj:
1 pk sitronfromasj (Freia)
2,5 dl H-melk
1 dl kremfløte

Sitronkrem (lemon curd):
3 eggeplommer
125 g sukker
saft og skall av 2 sitroner
75 g usaltet smør

Fremgangsmåte

Ta kjeksene fra hverandre og sett til side 16 stk av toppene uten fyll på. Disse brukes senere til pynt rundt kaken.

Ha resten av kjeksene med fyll i en food processor sammen med mykt smør. Kjør på full hastighet til en jevn masse. Ha en kakeringen til en rund form som er 24 cm i diameter direkte rett på et kakefat. Trykk kjeksmassen løst ned i bunnen og ut i kantene (ikke press for mye, ellers blir kjeksbunnen for hard). Sett fatet med kakeringen i kjøleskapet i 30 min.

Rør sammen kremost og melis. Rør i revet sitronskall. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Press saften av sitronen og varm opp litt i en kopp i mikroen. Press vannet ut av gelatinplatene og løs opp i den varme sitronsaften. Avkjøl saften til den er kald, men fortsatt flytende. Rør den så inn i ostekremen. Pisk til slutt kremfløten til krem og vend inn i osteblandingen.

Ha ca 2/3 av ostekremen over kjeksbunnen i kakeformen. Sett i kjøleskapet i 30 min.

Pisk sammen sitronfromasjpulveret og kald melk, og bland med stivpisket krem, som anvist på pakken. Ha sitronfromasjen over ostekremen i formen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet i 30 min.

Fordel resten av ostekremen over sitronfromasjen. La kaken stå i kjøleskapet i 1 time.

Lag imens sitronkremen ved å ha eggeplommer, sukker, presset sitronsaft og sitronskall i en metallbolle over en kjele kokende vann. Pisk sitronkremen over vannbadet til den blir tykk og fluffy. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er kald og tykk i konsistensen. Fordel den så over toppen av kaken og la kaken stå i kjøleskapet i et par timer til.

Løsne kakeringen fra kaken ved å skjære langsmed kanten med en skarp kniv. Fjern kakeringen. Pynt kanten av kaken med kjeksene du har holdt til side, og dryss eventuelt over litt lyst kakestrøssel på toppen.

Tips

Jeg brukte 1 pk Cremekjeks Sitron fra Sætre kjeks (2 ruller kjeks - tilsammen 350 g).

1 pk sitronfromasj fra Freia er på 85 g pulver og gir ca 5 dl ferdig formasj.

Sitronkremen på toppen kaken kan sløyfes, men jeg synes nettopp den ble det som løftet kaken fra å være god til å være fantastisk!

Kaken oppbevares i kjøleskapet helt frem til servering. Smaker best samme dag, men kan lages på kvelden og stå i kjøleskapet over natten.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/lemon-dream-cake-sitronvariant-av-oreokake