Italiensk dessertkake med hvit sjokolade



Ingredienser

1 pk savoiardikjeks (se tips)

Ostekremfromasj:
250 g mascarponeost
250 g kremost naturell
2 dl kremfløte
400 g hvit sjokolade

Pynt:
physalis

Fremgangsmåte

Dekk bunnen av en form (24 cm i diameter) med savoiardikjeks (se tips).

Pisk sammen mascarponeosten og kremosten. Smelt den hvite sjokoladen sammen med litt av fløten så den blir flytende. Bland sjokoladen inn i ostekremen. Pisk resten av kremfløten stiv og bland inn i kremen til slutt.

Hell ostekremen over kjeksbunnen. Sett formen i kjøleskapet over natten, så fyllet stivner.

Dagen etter fjernes kakeringen forsiktig. Sett kaken på et passende fat. Pynt kaken med halve savoardikjeks rundt kanten og kjærlighetsfrukter (physalis) på toppen.

Oppbevar kaken kjølig helt frem til servering.

Tips

Italienske savoiardikjeks (fingerkjeks) kan kjøpes i velassorterte matvarebutikker, blant annet hos ICA.

Jeg har her brukt en kakeform med bunn laget av glass. Det er praktisk fordi man kan sette kakebunnen direkte på et kakefat uten at det er så synlig. Formen er kjøpt hos Nille i Oslo. Det går selvsagt like fint å bruke en vanlig springform også.
Dette er en mektig kaken som passer å serveres i smale stykker. Den er ekstra god sammen med litt syrlige frukter, slik som kjærlighetsfrukten på toppen. Som sagt lagde jeg i tillegg en skål med bringebærcoulis (varm opp frosne bringebær og sil vekk frøene, smak deretter til med melis) og en skål med sausen fra pasjonsfrukter. En ekstremt vellykket kombinasjon til denne kaken!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/italiensk-dessertkake-med-hvit-sjokolade