Charlotte Royale med jordbær- og champagnefromasj



Ingredienser

Rullekake:
♥ 3 egg
♥ 1,5 sukker
♥ 2 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 0,5 dl melk

Fyll:
♥ 2 dl jordbær- og champagnesyltetøy (se tips)

Jordbær- og champagnefromasj:
♥ 3 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 3 ss jordbær- og champagnesyltetøy (se tips)
♥ 6 plater gelatin
♥ 3 dl kremfløte
♥ 150 g friske jordbær

Pynt:
♥ 250 g friske jordbær

Fremgangsmåte

Rullekake:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker sammen

og vend dette inn i eggedosisen sammen med melken. Bre deigen jevnt utover i en stor langpanne (ca. 30 x 40 cm) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 250°C i ca. 5 minutter. Hvelv kaken straks over på et klede som er strødd med sukker. Dra bakepapiret forsiktig av kaken (se tips). Avkjøl kaken med langpannen over slik at den holder seg myk.

Smør jordbær- og champagnesyltetøy over den avkjølte kaken. Rull sammen kaken fra langsiden til en fast rull. Del kaken i skiver som er ca 1 cm tykke. Kle innsiden av en glassbolle som rommer ca 2,5 liter med plastfolie og legg deretter i rullekakeskivene så mest mulig av bollen blir dekket (se tips). Du kan eventuelt også legge noen halve jordbær i mellomrommene mellom rullekakeskivene.

Jordbær- og champagnefromasj:
Til fromasjen skiller du først eggene. Pisk eggeplommene med sukkeret. Tilsett jordbær- og champagnesyltetøyet. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem vannet ut av de bløte gelatinplatene og ha dem i en kopp. Varm opp koppen i mikrobølgeovnen i noen sekunder slik at gelatinen smelter. Hell den varme, flytende gelatinen i eggedosisen i en tynn stråle mens du visper hele tiden.

Pisk kremfløten til luftig krem i en annen bolle og vend i. Pisk eggehvitene til stivt skum (husk å bruke en helt ren bolle, ellers blir ikke eggehvitene stive) og vend i (bruk gjerne en stålvisp slik at blandingen blir luftig og helt klumpfri). Til slutt blander du inn jordbær som er delt opp i små biter.

Hell jordbærfromasjen i bollen med rullekakeskivene slik at fromasjen når helt opp til kanten. Har du noen rullekakeskiver til overs, kan de legges på toppen. Press lett ned slik at oversiden blir helt flat (dette er viktig for å unngå at kaken blir skjev når den hvelves ut av bollen). Sett bollen i kjøleskapet i noen timer (eller over natten), til fromasjen har stivnet.

Pynting:
Før servering løsnes kaken forsiktig fra den øverste kanten av formen med en tynn kniv. Hvelv kaken deretter over på et fat og løft forsiktig vekk glassbollen. Dra av plastfolien. Pynt rundt kaken med friske jordbær.

Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Bakepapiret løsner lettere fra den stekte kaken om du fukter det med litt vann.

♥ Kaken pleier å løsne fint fra glassbollen dersom du passer på å legge rullekakeskivene helt tett inntil hverandre. Jeg foretrekker likevel å kle glassbollen med tynn plastfolie (gladpack) før jeg legger i rullekakeskivene. Folien dras forsiktig av kaken etter at du har hvelvet den over på fatet. Da er du garantert bra resultat!

♥ Syltetøyet jeg har brukt til denne kaken er det superpopulære jordbær- og champagnesyltetøyet fra Stonewall Kitchen. Syltetøyet fås kjøpt i flere norske matbutikker, blant annet hos Meny. Hvis du lurer på hvor du kan få kjøpt syltetøyet der du bor, kan du sende en epost til importøren Oluf Lorentzen til adressen firmapost@oluf.no. Kaken kan også lages med jordbærsyltetøy uten champagnesmak, og jeg kan da anbefale jordbærsyltetøyet til Stonewall Kitchen som virkelig smaker av ekte jordbær.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/charlotte-royale-med-jordbaer-og-champagnefromasj