Sitron- og lakrisfromasjkake



Ingredienser

Sjokoladekakebunn:
♥ 2 egg
♥ 1 dl sukker
♥ 2 ss kakao
♥ 1 dl hvetemel
♥ 75 g smør

Sitronfromasj:
♥ 4 eggeplommer
♥ 1 dl sukker
♥ 1 stor sitron
♥ 5 plater gelatin
♥ 3 dl kremfløte

Lakrisfromasj:
♥ 4 eggeplommer
♥ 1 dl sukker
♥ 0,5 dl lakrissirup
♥ 5 plater gelatin
♥ 3 dl kremfløte

Pynt:
♥ myk lakris
♥ 1 sitronskive

Fremgangsmåte

Sjokoladekakebunn:
Visp egg og sukker lett sammen (du trenger ikke piske eggedosis). Tilsett kakaopulver og hvetemel. Smelt smøret og rør inn til slutt. Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 10 minutter. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald.

Sitronfromasj:
Til sitronfromasjen piskes eggeplommer og sukker luftig. Riv skallet av sitronen og press saften ut av den (det skal bli ca. 1 dl presset sitronsaft). Bland sitronskallet i eggeblandingen. Varm opp sitronsaften. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme sitronsaften. Hell dette inn i eggeblandingen og rør godt. Pisk kremfløten til luftig krem i en bolle for seg og vend kremen inn i blandingen til slutt.

Hell sitronfromasjen over kakebunnen i formen og sett formen i kjøleskapet i minst 4 timer, slik at fromasjen stivner.

Lakrisfromasj:
Til lakrisfromasjen piskes eggeplommer og sukker luftig. Bland inn lakrissirupen. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene, ha dem i en kopp og smelt dem i mikrobølgeovnen (det tar bare noen få sekunder). Hell den varme, smeltede gelatinen i eggeblandingen. Pisk kremfløten til luftig krem i en bolle for seg og vend kremen inn i blandingen til slutt.

Hell lakrisfromasjen over kakebunnen i formen og sett formen i kjøleskapet i minst 4 timer, slik at også lakrisfromasjen stivner.

Pynt:
Løsne kaken fra formen og sett den på et kakefat. Pynt kaken med myk lakris og en sitronskive før servering.

Tips

♥ Det går fint å lage denne kaken over to dager. Lag for eksempel sjokoladekakebunnen og sitronfromasjen den ene dagen. La kaken stå i kjøleskapet og stivne over natten og lag lakrisfromasjen på formiddagen dagen etter. Kaken er da klar for pynting og servering på ettermiddagen.

♥ Søt lakrissirup fås etter det jeg vet foreløpig bare kjøpt i delikatesseforretninger, matmarkeder og lignende. Jeg bruker søt lakrissirup (Sweet Liquiorice Syrup) i merket Johan Bülow (kjøpt på Maschmanns matmarket på Skøyen i Oslo), som er et fantastisk nydelig produkt! Produktet er så populært at jeg tipper lakrissirup snart kommer i vanlige matbutikker også - det er i hvert fall lov å håpe!

♥ Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering. Som fromasjkaker flest egner ikke denne kaken seg så veldig godt til frysing fordi fromasjen kan bli kornete ved tining.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sitron-og-lakrisfromasjkake