



## Bringebærfromasjkake med lakrislokk

### Ingredienser

Sjokoladecakebunn:

- ♥ 100 g smør
- ♥ 100 g kokesjokolade
- ♥ 3 egg
- ♥ 2,5 dl sukker
- ♥ 2 dl hvetemel
- ♥ 2 ts lakrispulver

Bringebærfromasj:

- ♥ 600 g fryste bringebær
- ♥ 200 g melis
- ♥ 1 vaniljestang
- ♥ 2 ss sitronsaft
- ♥ 6 plater gelatin
- ♥ 3 dl crème fraîche
- ♥ 3 dl kremfløte

Lakrislokk:

- ♥ 4 plater gelatin
- ♥ 1 dl vann
- ♥ 100 g lakrissirup

Pynt:

- ♥ 200 g friske bringebær



### Fremgangsmåte

Smelt smøret til kaken sammen med kokesjokoladen og rør blandingen jevn. Pisk egg og sukker lett sammen. Tilsett sjokoladesmøret, hvetemel og lakrispulveret. Rør deigen glatt og ha den i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180 °C i 30 minutter. Avkjøl kaken i formen.

Til bringebærfromasjen varmes bringebærene opp i en kjele. Mos bærene raskt sammen med en stavmikser og press bringebærmosen godt gjennom en sikt slik at du får en glatt bringebærsaas. Ha bærsaasen i en kjele og varm den opp med melis, frø fra vaniljestangen og sitronsaft. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Press vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme bærsaasen. Avkjøl blandingen. Bland den deretter med crème fraîche. Pisk kremfløten til luftig krem i en bolle for seg og vend kremen inn i blandingen til slutt. Hell bringebærfromasjen over kakebunnen i formen og sett formen i kjøleskapet i minst 4 timer, slik at fromasjen stivner.

Til lakrislokket bløtlegges gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Kok opp 1 dl vann og bland i lakrissirupen. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme lakrissaasen. Avkjøl lakrissaasen og hell den deretter over bringebærfromasjen i formen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet i et par timer, så også lakrislokket stivner.

Løsne kaken fra formen og sett den på et kakefat. Pynt kaken med friske bringebær før servering.

## Tips

♥ Jeg bruker lakrispulver i sjokoladekaken (men du kan også bruke 2 ts lakrissirup i stedet). I lakrislokket på toppen av kaken har jeg brukt søt lakrissirup fra Johan Bülow, som fås kjøpt i delikatesseforretninger, matmarkeder og på nett.

♥ Denne kaken er slett ikke vanskelig å lage, men kanskje litt omstendelig. Hvis du vil dele opp prosessen, går det fint å lage sjokoladekakebunnen på kvelden to dager i forkant av serveringen. Pakk den godt inn i plast og la den stå kjølig til dagen etter. Dagen etter (altså dagen før servering) lager du bringebærfromasjen og lar kaken stå i kjøleskapet over natten. På formiddagen på serveringsdagen lager du lakrislokket og lar det stivne et par timer før du løsner kaken fra formen og pynter med bringebær rett før servering.

♥ Jeg foretrekker å ikke fryse fromasjkaker fordi jeg synes fromasjen kan korne seg litt ved tining, men kaken tåler i hvert fall fint å stå kjølig i et par dager (bare sjekk holdbarhetsdatoen på kremfløten før du pisker den til krem).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaerfromasjkake-med-lakrislokk>