Bringebærfromasjkake med lakrislokk



Ingredienser

Sjokoladekakebunn:
♥ 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 bringebærsaus. Ha bærsausen 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 bærsausen. 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 lakrissausen. Avkjøl lakrissausen 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