Charlotte Russe med jordbærfromasj



Ingredienser

Rullekake:
♥ 4 egg
♥ 120 g sukker
♥ 120 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Fyll:
♥ 2 dl jordbærsyltetøy (se tips)

Jordbærfromasj:
♥ 400 g jordbær (se tips)
♥ 1 pk jordbærgelé (se tips)
♥ 3 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend dette inn i eggedosisen.

Bre deigen jevnt utover i en stor langpanne (ca. 30 x 40 cm) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 8 min. Hvelv kaken straks over på et klede som er strødd med sukker. Dra bakepapiret forsiktig av kaken. Avkjøl kaken med den varme langpannen over så den holder seg myk.

Smør jordbærsyltetøy over kaken. Rull den sammen fra langsiden. Del kaken i skiver som er ca 1 cm tykke.

Kle innsiden på en glassbolle som rommer ca 2 liter med plastfolie. Legg rullekakeskiver på innsiden av bollen så hele bollen blir dekket.

Til jordbærfromasjen moses jordbærene med en stavmikser. Ha jordbærmosen i en kjele og varm opp til kokepunktet. Ta kjelen av platen og tilsett jordbærgelépulveret. Rør godt om og la jordbærblandingen avkjøles til den er kald, men fortsatt flytende.

Pisk kremfløten til krem. Vend inn den avkjølte jordbærblandingen. Hell jordbærkremen med bollen som er kledd med rullekakeskiver. Dekk toppen med et par rullekakeskiver og sett så bollen i kjøleskapet i 4-5 timer (eller over natten), så jordbærfromasjen stivner.

Ta kaken ut av kjøleskapet og skjær eventuelt vekk litt av rullekakeskivene som måtte stikke opp over den stivnede fromasjen, slik at hele kaken får lik høyde. Hvelv kaken over på et fat, løft forsiktig vekk glassbollen og dra av plastfolien. Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

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

♥ Bruk gjerne hjemmelaget jordbærsyltetøy, men pass på at det ikke er for tynt i konsistensen, ellers blir rullekaken for bløt.

♥ Selv om det blir best smak på fromasjen hvis man bruker moste, friske, norske jordbær, går det også helt fint å bruke frosne jordbær. Tin dem da opp før du moser dem med stavmikser og varmer jordbærmosen.

♥ Merk at du bare skal bruke jordbærgelépulveret rett fra pakken og ha dette i den varme jordbærmosen (altså ikke røre ut gelépulveret i vann og lage ferdig gelé).

♥ 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!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/charlotte-russe-med-jordbaerfromasj