Riskremkake



Ingredienser

Kjeksbunn:
♥ 300 g pepperkaker (se tips)
♥ 150 g smør

Riskremfromasj:
♥ 400 g risgrøt (ferdiglaget og kald)
♥ 100 g skåldede mandler
♥ 4 plater gelatin
♥ 2 ss kokende vann
♥ 3 dl kremfløte
♥ 3 ss sukker
♥ 1 ss vaniljesukker

Jordbærlokk:
♥ 200 g frosne jordbær
♥ 2 ss vann
♥ 100 g sukker
♥ 4 plater gelatin

Jordbærsaus:
♥ 400 g frosne jordbær
♥ 2 ss vann
♥ 1 dl syltesukker (se tips)

Fremgangsmåte

Kjeksbunn:
Knus pepperkakene til fine smuler (jeg bruker food processor til dette). Bland kjekssmulene med smeltet smør. Sett kakeringen til en rundt form (24 cm i diameter) rett på et kakefat. Ha kjeksmassen på fatet og press den utover med baksiden av en skje innenfor kakeringen. Vær nøye på at kjeksbunnen går helt ut til kanten av kakeringen slik at det ikke blir sprekker inn mot kakeringen. Sett fatet med kakeringen i kjøleskapet i 30 minutter slik at kjeksbunnen blir fastere.

Riskremfromasj:
Rør risgrøten jevn med en skje og bland inn fint hakkede, skåldede mandler. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Press vannet av de bløte gelatinplatene og ha dem i en kopp. Tilsett 2 ss kokende vann og rør så gelatinen smelter. Hell den varme, flytende gelatinene straks i en tynn stråle i risgrøten og rør godt slik at den blander seg fint og jevnt. Pisk kremfløten til luftig krem sammen med sukker og vaniljesukker. Vend den piskede kremen sammen med risgrøten, litt og litt av gangen, til du til slutt får en luftig riskremblanding.

Ta kakefatet ut av kjøleskapet og fordel riskremblandingen over kjeksbunnen. Sett fatet tilbake i kjøleskapet i minst 3 timer, slik at riskremfromasjen stivner.

Jordbærlokk:
Tin jordbærene og ha dem i en kjele. Mos dem sammen med vannet til en jordbærmos. Ha dette i en kjele og tilsett sukkeret. Varm opp jordbærmosen nesten til kokepunktet. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene, ha dem i den varme jordbærmosen og rør godt. Avkjøl jordbærmosen til den er romtemperert, men fortsatt flytende. Rør i den av og til under avkjølingen.

Ta kaken ut av kjøleskapet og hell jordbærmosen over riskremfromasjen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet i minst 3 timer og gjerne over natten.

Servering:
Lag jordbærsausen ved å tine jordbærene og mose dem med en stavmikser med litt vann. Ha jordbærmosen i en kjele og tilsett syltesukkeret. Varm opp blandingen under omrøring til sausen tykner. Hell jordbærsausen på en mugge. Ta kaken ut av kjøleskapet og skjær rundt kakeringen med en tynn kniv. Løsne ringen fra kaken.

Server riskremkaken med jordbærsaus ved siden av.

Tips

♥ Å bruke knuste pepperkaker i bunnen gir ekstra julete preg på kaken og kan være en fin måte å bruke opp rester av pepperkaker du måtte ha liggende. Det går imidlertid også veldig fint å bruke knuste søte havrekjeks slik som Bixit, og eventuelt tilsette litt kanel, ingefær og nellik for å få kryddersmak på bunnen.

♥ Til jordbærsausen har jeg brukt syltesukker, som inneholder pektin. Det gjør at jordbærsausen tykner ved oppvarming. I stedet for syltesukker, kan du bruke vanlig sukker. Da blir jordbærsausen like god, men tynnere i konsistensen. Hvis du vil tykne jordbærsausen som er laget med vanlig sukker, kan du røre 1 ts potetmel ut i 2 ss kald vann og ha i den varme jordbærsausen mens du rører godt. Gi jordbærsausen et oppkok til du ser at den tykner.

♥ Riskremkaken kan oppbevares i kjøleskapet i et par dager.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/riskremkake