Lett fromasjkake



Ingredienser

Vaniljekakebunn:

♥ 100 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 0,5 ts natron
♥ 70 g smør
♥ 100 g sukker
♥ 1 egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 20 g rømme
♥ 1 dl melk

Fromasj:

♥ 1 pk Freia Gelé uten tilsatt sukker, sitronsmak
♥ 2,5 dl vann
♥ 3 dl vaniljekesam
♥ 3 dl kremfløte

Gelélokk:

♥ 1 pk Freia Gelé uten tilsatt sukker, bringebærsmak
♥ 2,5 dl vann

Fremgangsmåte

Vaniljekakebunn:
Bland mel, bakepulver og natron i en bolle. Visp sammen smør, sukker og egget til en luftig smørkrem. Ha rømme, vanilje og melken i smørkremen sammen med det

tørre. Rør deigen jevn.

Smør deigen utover i en form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter, til kaken er gjennomstekt. La kaken avkjøles i formen til den er helt kald. Ta kaken ut av formen og dra av bakepapiret. Skjær toppen av kaken slik at kaken blir litt lavere og du får fjernet den brune overflaten, og legg kaken tilbake i formen.

Fromasj:
Løs Freia gelépulver uten tilsatt sukker med sitronsmak opp i kokende varmt vann. Avkjøl geléen til den er kald, men fortsatt flytende.

Rør den flytende sitrongeléen sammen med vaniljekesam. Pisk kremfløten til krem i en annen bolle. Bland dette inn og rør formasjblandingen jevn. Hell den over vaniljebunnen og sett formen i kjøleskapet i 4-5 timer (eller over natten), slik at fromasjen stivner.

Gelélokk:
Løs Freia gelépulver uten tilsatt sukker med bringebærsmak opp i kokende vann. Avkjøl geléen til den er kald, men fortsatt flytende.

Ta kaken ut av kjøleskapet. Øs forsiktig den flytende bringebærgeléen over den stivnede fromasjen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet i et par timer (eller over natten) slik at gelélokket stivner.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Fjern kakeringen og skyv kaken forsiktig over på et kakefat.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lett-fromasjkake