Appelsinfromasjkake



Ingredienser

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

Appelsinfromasj:
♥ 4 egg
♥ 200 g sukker
♥ 6 plater gelatin
♥ 2 ss revet appelsinskall
♥ 2 dl presset appelsinsaft
♥ 3 dl kremfløte

Pynt:
♥ 2 appelsiner

Fremgangsmåte

Vaniljekakebunn:
Bland mel, bakepulver og natron i en bolle. Visp sammen smør, sukker og egget til en luftig smørkrem i en annen bolle. Ha rømme, vaniljeekstrakt 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. Avkjøl.

Skjær toppen av kaken slik at kaken blir litt lavere og du får fjernet den brune overflaten. Legg kaken tilbake i formen.

Appelsinfromasj:
Skill eggene. Pisk eggeplommer og halvparten av sukkeret.

Legg gelatinplater i bløt i kaldt vann i 5 min.

Riv skall fra appelsiner og mål opp 2 spiseskjeer. Vend dette inn i eggedosisen.

Press saft fra appelsinene og mål opp 2 dl. Varm opp 1 dl av appelsinsaften til den blir rykende varm. Press vannet ut av de bløte gelatinplatene og løs dem opp i den varme appelsinsaften. Bland inn den kalde appelsinsaften og bland dette deretter inn i eggedosisen.

Pisk eggehvitene stive. Tilsett resten av sukkeret og pisk videre til marengs. Vend dette inn i appelsinblandingen.

Pisk kremfløten til fast, luftig krem og vend inn til slutt.

Hell blandingen over kakebunnen i formen. Sett kaken i kjøleskapet over natten slik at fromasjen stivner.

Pynt:
På serveringsdagen løsnes kakeringen fra kaken. Flytt kaken forsiktig over på et kakefat (jeg bruker en bred stekespade til dette).

Pynt den ferdige kaken med fileterte appelsinbåter.

Tips

♥ Vaniljekakebunnen kan byttes ut med kjeksbunn hvis du foretrekker det. Pepperkaker gir god, julete smak og passer godt til appelsinsmaken på fromasjen. Du finner mange oppskrifter på dette i kategorien for ostekaker.

♥ Følg fremgangsmåten til fromasjen nøye. Det er viktig at rekkefølgen holdes, særlig det at den varme appelsinsaften med gelatinen først blandes inn i eggedosisen før marengsen og fløtekremen tilsettes. Dette for å hindre at det danner seg gelatintråder i fromasjen.

♥ Det kan være litt vanskelig å flytte kaken over på et kakefat. Jeg har en ekstra bred spekespade som jeg bruker som støtte, som gjør dette enklere. Hvis du synes det er vanskelig og tror kaken vil gå i stykker hvis du flytter på den, er det bedre å sette bunnen av kakeformen direkte på kakefatet.

♥ Det går også an å lage kaken direkte på kakefatet. Legg i så fall vaniljekakebunnen på et kakefat og fest kakeringen rundt. Pass på at det blir helt tett rundt kakebunnen så ikke fromasjfyllet renner ut på fatet! Bruk eventuelt kakeringen på en form som er 22 cm i diameter for å være helt sikker på at det blir tett. Hell over appelsinfromasjblandingen og sett kakefatet i kjøleskapet til fromasjen har stivnet og du kan fjerne kakeringen.

♥ Kaken oppbevares i kjøleskapet frem til servering.

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

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