Festkake med pistasjbunn, lakrisgelé og bringebærfromasj



Ingredienser

Pistasjbunn:
♥ 400 g pistasjnøtter
♥ 200 g hvetemel
♥ 200 g sukker
♥ 200 g smør

Lakrisgelé:
♥ 500 g lakrisbåter (2 poser)
♥ 2 dl kokende vann

Bringebærfromasj:
♥ 400 g frosne bringebær
♥ 200 g sukker
♥ 5 plater gelatin
♥ 3 dl seterrømme
♥ 2,5 dl kremfløte

Forslag til pynt:
♥ sjokoladestjerner
♥ konfektkuler
♥ gullfarget kakestøv

Fremgangsmåte

Pistasjbunn:
Legg pistasjnøttene i kokende varmt vann i 10-15 minutter (se tips). Hell av vannet og gni av det ytterste skallet slik at grønnfargen på pistasjnøttene kommer godt til

syne. Tørk nøttene godt med kjøkkenpapir.

Mal pistasjnøttene i en food processor. Tilsett hvetemelet og kjør videre så nøttene finmales sammen med melet. Bland med sukkeret. Smelt smøret og bland det med det tørre.

Ha nøttedeigen i en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm) som er dekket med bakepapir. Stek kaken midt i ovnen ved 180 °C i 8-10 minutter. Ta formen ut av ovnen og la kaken avkjøles i kjøleskapet i en time så den blir helt kald.

Lakrisgelé:
Til lakrisgeléen kokes vannet opp i en kjele. Ta kjelen av platen og legg lakrisbåtene i kjelen. La lakrisbåtene smelte i det varme vannet. Rør blandingen klumpfri. Avkjøl geléen til den er romtemperert, men fortsatt helt flytende.

Hell den da over pistasjbunnen og sett formen tilbake i kjøleskapet. La formen stå kaldt i noen timer til lakrisgeléen har stivnet helt.

Bringebærfromasj:
Til bringebærfromasjen has tinte bær i en kjele sammen med sukkeret. Varm opp blandingen slik at bærene løser seg opp. Mos bærene raskt sammen med en stavmikser og press bringebærmosen godt gjennom en sikt slik at du får en glatt bringebærsaus.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Press vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme bærsausen. Avkjøl blandingen.

Ha seterrømme i en røre bolle. Tilsett litt og litt av den avkjølte bringebærsausen, og rør godt. Pisk kremfløte til luftig krem i en bolle for seg og vend den piskede kremen inn i bringebærblandingen.

Hell bringebærblandingen over lakrisgeléen i formen og sett kaken tilbake i kjøleskapet i minst 4 timer, og gjerne over natten, slik at fromasjen stivner helt.

Servering:
Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken i firkanter. For å få pene stykker bør du bruke en stor kniv som dyppes ofte i varm vann.

Sett kakestykkene på tallerken og dander med sjokoladepynt, konfektkuler og gjerne et dryss med gullfarget kakestøv.

Tips

♥ For å fjerne det ytterste skallet på pistasjnøttene, legger du dem en liten stund i varmt vann. Det er ikke meningen at nøttene skal kokes, bare legges i en kjele med varmt vann. Du vil etter hvert se at det ytre skallet løsner, slik at det er lett å gni det av. Skyll da vekk vannet og gni skallet av alle pistasjnøttene. Ikke la nøttene ligge i det varme vannet lenger enn nødvendig, for da kan de blir veldig bløte.

♥ De rensede pistasjnøttene tørkes godt med kjøkkenpapir før de males i food processor. 400 g som er angitt i oppskriften er renset vekt pistasjnøtter. Det gjøre ikke noe om de er salte, for mesteparten av saltet vil uansett forsvinne når du har nøttene i vann og fjerner ytterskallet på denne måten.

♥ Til lakrisgeléen har jeg brukt lakrisbåter fra Nidar. Du trenger 2 poser til denne oppskriften.

♥ Det er viktig at hvert lag har stivnet helt før du har på det neste.

♥ Det går fint å lage denne kaken over flere dager. For eksempel lage pistasjbunnen en dag, dekke med larisgelé den andre dagen og med bringebærfromasj den tredje dagen. Så kan kaken løftes ut av formen og serveres den fjerde dagen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/festkake-med-pistasjbunn-lakrisgele-og-bringebaerfromasj