Solnedgangskake

Ingredienser



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

Appelsinfromasj:
♥ 2 egg
♥ 100 g sukker
♥ 1 ss revet appelsinskall
♥ 1 dl presset appelsinsaft
♥ 3 plater gelatin
♥ 1,5 dl kremfløte

Mangofromasj:
♥ 5 dl mangopuré (søtet, se tips)
♥ 6 plater gelatin
♥ 2 dl kremfløte

Jordbærfromasj:
♥ 200 g frosne jordbær

♥ 0,5 dl sukker
♥ 3 plater gelatin
♥ 2 ss kokende vann
♥ 1,5 dl kremfløte

Jordbærgelé:
♥ 1 pk jordbærgelépulver
♥ 2,5 dl kokende vann

Fremgangsmåte

Vaniljekakebunn:
Pisk mykt smør sammen med sukker og egget. Bland inn rømme og vanilje. Rør så inn natron og bakepulver. Vend inn hvetemel og melken og rør til deigen blir jevn og klumpfri.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) og stek den midt i ovnen ved 175°C i ca. 15-20 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken til den er helt kald.

Skjær forsiktig av toppen av kaken slik at du fjerner den mørke overflaten. Sett kaken på et fat og fest en kakering stramt rundt kaken.

Appelsinfromasj:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Tilsett revet appelsinskall.

Varm opp presset appelsinsaft i en liten kjele.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Press vannet ut av de myke gelatinplatene og løs dem opp i den varme appelsinsaften. Pisk blandingen inn i eggedosisen.

Pisk kremfløten til fast krem og vend kremen inn med en ballongvisp. Rør så alle hvite kremflekker fjernes.

Hell fromasjblandingen over kakebunnen og sett fatet i kjøleskapet i noen timer, til fromasjen har stivnet helt.

Mangofromasj:
Varm opp 1 dl av mangopuréen i en liten kjele.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Press vannet ut av de myke gelatinplatene og løs dem opp i den varme mangopureen. Bland dette så med resten av mangopuréen, som ikke er varm.

Pisk kremfløten til fast krem og vend kremen inn med en ballongvisp. Rør så alle hvite kremflekker fjernes.

Hell fromasjblandingen over den stivnede appelsinfromasjen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet i noen timer, til fromasjen har stivnet helt.

Jordbærfromasj:
Tin de frosne jordbærene i en bolle (spar på jordbærsaften fra de tinte bærene).

Ha de tinte jordbærene og jordbærsaften i en kjele. Varm opp på middels varme. Tilsett sukkeret og rør til sukkeret har løst seg opp. Ta kjelen av platen. Bruk en stavmikser eller food processor til å kjøre blandingen til en jevn, glatt jordbærmos.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i litt kokende varmt vann. Ha den varme, smeltede gelatinen i jordbærmosen og rør slik at den blander seg jevnt. Avkjøl jordbærmosen til den er romtemperert, men fortsatt helt flytende. Rør i den av og til for å sjekke konsistensen.

Pisk kremfløten til fast krem og vend kremen inn med en ballongvisp. Rør så alle hvite kremflekker fjernes.

Hell fromasjblandingen over den stivnede mangofromasjen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet i noen timer, til fromasjen har stivnet helt.

Jordbærgelé:
Løs opp gelépulveret i kokende vann. Avkjøl blandingen til den er romtemperert, men fortsatt helt flytende.

Hell geléen over jordbærfromasjen i formen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet i noen timer, til geléenhar stivnet helt.

Tips

♥ Bruk gjerne et kombinert kakefat og kakeform (Bake it Easy). Har du ikke det, kan du sette kakeringen til en springform direkte på et kakefat. Vær nøye på at det er

helt tett mellom kaken og kakeringen slik at ikke noe av formasjfyllet renner ut på tallerkenen.

♥ Denne kaken er ikke vanskelig, men litt omstendelig fordi den består av flere lag formasj som må stivne før du har på det neste laget. Det går fint å lage kaken over flere dager og la fromasjlag stivne over natten.

♥ Jeg bruker ferdigkjøpt mangopuré som allerede er søtet (mango pulp). Det er derfor ikke nødvendig å tilsette sukker i mangofromasjen.

♥ Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

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

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