Skogsbærfromasjkake med vaniljekesam



Ingredienser

Nøttebunn:
♥ 4 eggehviter
♥ 150 g sukker
♥ 100 g mandler
♥ 100 g hasselnøtter

Skogsbærfromasj:
♥ 400 g skogsbær (friske eller frosne)
♥ 70 g sukker
♥ 8 plater gelatin
♥ 8 dl vaniljekesam

Pynt:
♥ friske bær (se tips)
♥ litt sitronmelisse (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Nøttebunn:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til en tykk og blank marengs.

Mal mandler og hasselnøtter fint i en food processor. Vend nøttene inn i marengsen.

Ha nøttedeigen i en rund form (ca. 24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen, eller bruk en kakeform som er kombinert kakefat og form, se tips.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter. Avkjøl kaken til den er helt kald.

Skogsbærfromasj:
Tin bærene hvis du bruker frosne skogsbær og varm bærene forsiktig opp i en kjele. Tilsett sukkeret og rør til sukkeret har løst seg opp. Bruk en stavmikser til å mose bærene.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i ca. 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinen og løs dem opp i den varme bærmosen.

Ta kjelen av platen og la bærmosen avkjøles i romtemperatur. Rør innimellom og pass på at bærmosen ikke stivner.

Ha vaniljekesam i en bolle. Tilsett det avkjølte bærmosen og rør sammen med en ballongvisp så du får en luftig, lillafarget skogsbærkrem.

Hell bærkremen over nøttebunnen i formen. Sett formen i kjøleskapet til dagen etter (eller minst i 5 timer, så fromasjen får stivnet helt).

Pynt:
Ta kaken ut av kjøleskapet. Løsne forsiktig kakeringen fra kaken med en tynn kniv og fjern kakeringen.

Pynt kaken med friske bær og litt sitronmelisse, eller på annen måte.

Tips

♥ Jeg har her brukt 1 pakke frosne skogsbær (400 gram) til fromasjen. Det lønner seg å ha bærene i frosne i kjelen og så la dem tine i romtemperatur en stund slik at de begynner å safte seg før du setter kjelen på varmen. Det er ikke meningen å tilsette noe vann i bærblandingen.

♥ Sørg for at bærmosen er skikkelig varm når du tilsetter bløtlagte gelatinplater, slik at gelatinen løser seg ordentlig opp raskt. Dette for å unngå gelatintråder i fromasjen. Deretter må som sagt bærmosen avkjøles godt før du blander den med vaniljekesam, ellers vil blandingen kunne skille seg. Rør ofte i bærmosen for å forsikre deg om at den ikke begynner å stivne.

♥ Vaniljekesam fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Jeg brukte her mager type vaniljekesam (2 pk à 420 gram som tilsvarer ca. 8 dl). Vaniljekesam har søt og god smak av vanilje, derfor er det ikke nødvendig med så mye sukker i fromasjen.

♥ Som et alternativ til å pynte med friske bær, kan du for eksempel lage et gelélokk av 1 pk blåbærgelé som du blander med 2,5 dl kokende varmt vann. La blandingen avkjøles i romtemperatur før du heller den over skogsbærfromasjen. Sett da kaken tilbake i kjøleskapet i

noen timer slik at gelélokket har stivnet før du tar kaken ut av formen.

♥ Kombinert kakefat og kakeform er praktisk når man lager kaker som kan være vanskelige å flytte på, slik som denne. Da kan du steke nøttebunnen direkte på kakefatet uten å legge bakepapir i bunnen. Fås kjøpt i kjøkkenutstyrsbutikker.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/skogsbaerfromasjkake-med-vaniljekesam