Nøttekake med bringebærfromasj



Ingredienser

Nøttekake:
♥ 4 eggehviter
♥ 150 g sukker
♥ 150 g hasselnøtter

Bringebærfromasj:
♥ 600 g bringebær (friske eller frosne)
♥ 200 g melis
♥ 7 plater gelatin
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 dl crème fraîche
♥ 1 ts vaniljeekstrakt eller vaniljepasta

Pynt:
♥ 300 g friske bringebær
♥ 2 melkesjokoladehjerter

Fremgangsmåte

Nøttekake:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til du får en tykk og fast marengs.

Mal hasselnøttene og vend disse deretter inn i marengsen.

Ha nøttemarengsen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 minutter. La kaken avkjøles helt i formen.

Bringebærfromasj:
Ha bringebær og melis i en kjele. Varm opp blandingen på middels varme mens du moser i bringebærene. Når bringebærene er oppløst og du har en bringebærsaus, ta kjelen av platen.

Sil bringebærsausen over i en bolle slik at du får fjernet alle bringebærfrøene. Press godt med baksiden av en skje slik at du får med all den gode bringebærsaften. Ha bringebærsaften tilbake i kjelen og varm opp forsiktig.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av platene og løs dem opp i den varme bringebærsaften. Ta kjelen av platen og avkjøl bringebærsaften til den er helt kald, men fortsatt flytende.

Pisk kremfløte, crème fraîche og vanilje til en tykk krem.

Bland den kalde bringebærsaften inn i kremen, litt om gangen. Pisk med en ballongvisp slik at du får en jevn, rosa krem.

Hell bringebærkremen over nøttebunnen i kakeformen. Sett formen i kjøleskapet over natten, slik at fromasjen stivner helt.

Ta kaken ut av formen og flytt den over på et kakefat.

Pynt kaken med friske bringebær – og to melkesjokoladehjerter hvis du vil. □□

Tips

♥ Som du ser av oppskriften, bør denne kaken lages klar dagen i forveien og stå i kjøleskapet over natten. Da er du helt sikker på at fromasjen har stivnet før du tar kaken ut av formen.

♥ Det går veldig fint å bruke frosne bringebær til fromasjen. De skal jo uansett varmes opp og moses. Bringebærene du bruker som pynt bør derimot være friske.

♥ Den silte bringebærsaften må varmes opp for at gelatinen skal smelte ordentlig. Den må deretter avkjøles i romtemperatur til den er kald (men ikke stivnet, så rør ofte i den for å sjekke konsistensen). Dersom bringebærsausen er for varm når du blander den med den piskede kremen, kommer kremen til å skille seg.

♥ Denne fromasjkaken er god i flere dager. Oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/nottekake-med-bringebaerfromasj