Sitronfromasjkake



Ingredienser

Mandelbunn:
4 eggehviter
150 g mandler
150 g melis

Fromasj:
4 eggeplommer
1 dl sukker
1 stor sitron
5 plater gelatin
3 dl kremfløte

Pynt:
1 dl kremfløte
sukkerblomster

Fremgangsmåte

Stivpisk eggehvitene. Bland inn melis og malte mandler. Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek mandelbunnen på nederste rille i ovnen ved 170°C i 35 min. Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen, fjern bakepapiret og sett kaken på et passende kakefat. Vask kakeringen og ha den rundt kaken på fatet.

Pisk eggedosis av eggeplommer og sukker. Rør inn revet skall av sitronen. Press saften av sitronen (ca 1 dl) og sil vekk fruktkjøtt og eventuelle stener. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Varm opp sitronsaften i en liten kjele. Ta kjelen fra platen og løs opp gelatinen i den varme sitronsaften. Avkjøl noe og rør deretter inn i eggedosisen. Pisk kremfløten til luftig krem og bland inn. Hell fromasjen i kakeformen og sett fatet i kjøleskapet til fromasjen har stivnet (ca 4 timer).

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen. Pynt kaken etter ønske, f.eks. med sprøytet krem og sukkerblomster.

Tips

Bruk en stålvisp når du blander kremen inn i fromasjen og visp godt, slik at fromasjen blir luftig og du ikke får hvite kremflekker i fromasjen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sitronfromasjkake