Fromasjkake

Ingredienser



Mørdeigsbunn:
1,75 dl hvetemel
1 ss sukker
75 g smør
1 eggeplomme

Fromasj:
8 plater gelatin
2 dl kaffefløte
2 dl sukker
4 eggeplommer
4 dl kremfløte
4 eggehviter

Pynt:
1 stor boks hermetiske fersken

Fremgangsmåte

Bland mel og sukker. Smuldre i mykt smør. Ha i eggeplommen og arbeid deigen raskt sammen. Smør bunnen på en rund form (26 cm i diameter) og trykk deigen jevnt ned i bunnen (se tips). Prikk bunnen med en gaffel. Stekes midt i ovnen ved 200°C i 15 min. Avkjøl helt.

Bløtlegg gelatinen i kaldt vann i 10 min. Varm opp kaffefløten. Klem vannet ut av gelatinen og løs opp i den varme fløten. Pisk eggedosis av eggeplommer og sukker. Bland inn den avkjølte gelatinfløten. Pisk kremfløten til krem og rør i. Vend til slutt inn stivpiskede eggehviter. Hell fromasjblandingen i formen og sett kaken kaldt til

formasjen har stivnet. Skjær forsiktig langs kakeringen med en skarp kniv og fjern kakeringen. Pynt kaken med hermetisk fersken i skiver.

Tips

Til denne kaken er det svært praktisk med den type kakeform som har kakeringen festet direkte på et fat som tåler steking (se bilde).

Dersom du bare har en vanlig springform, må du ha bakepapir i bunnen før du klemmer ut deigen. Avkjøl den stekte kaken i formen til den er helt kald. Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Sett bunnen på et fat og fest kakeringen rundt så det blir helt tett (bruk eventuelt en litt mindre kakering for å få det tett). Hell så i fromasjen.

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

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