Bjørnebæriskake



Ingredienser

Mandelbunn:
3 eggehviter
150 g sukker
150 g mandler

Is:
3 eggeplommer
1 dl sukker
3 dl kremfløte
200 g frosne bjørnebær

Pynt:
10-12 frosne bjørnebær

Fremgangsmåte

Pisk eggehviter og sukker til marengs. Mal mandlene og vend i. Ha i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 45 min.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Vask kakeformen og ha mandelbunnen tilbake i ren kakeform.

Pisk eggeplommer og sukker luftig. Tin bjørnebærene og mos dem med en stavmikser. Press bjørnebærmassen godt gjennom en sikt, slik at alle frøene fjernes. Bland i eggedosisen. Pisk kremfløten til krem og vend i til slutt.

Hell ismassen i formen og frys kaken. Når kaken er frossen kan den enkelt tas ut av formen. Legg på frosne bjørnebær til pynt. Kaken må stå i romtemperatur i 15-20 min før servering.

Tips

Tin bjørnebærene over natten. Har du ikke tid til dette, kan bærene også tines raskt i mikroen eller i en liten kjele på svak varme.

Noter deg at kakeformen skal være helt ren når du har den stekte mandelbunnen tilbake i formen og heller ismassen over. Det er ikke nødvendig med papir eller smør i bunnen av formen, den frosne kaken løsner greit fra formen uansett.

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

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