Bringebærmoussekake



Ingredienser

Bunn:
225 g søt korn- eller havrekjeks (f.eks. Kornmo eller Bixit)
150 g smør

Mousse:
450 g fryste bringebær (gjerne opptinte)
200 g sukker
4 egg
3 dl kremfløte
8 plater gelatin

Topplaget:
1 ts gelatinpulver
2 ss kaldt vann

Pynt:
friske bringebær
eggehvite
sukker

Fremgangsmåte

Knus kjeksen. Bland med smeltet smør. Sett en kakering (26 cm i diameter) på et fat eller bruk den type kakeform som har kakeringen direkte festet på et fat (se bilde). Press kjeksblandingen i bunnen og godt inntil kanten på formen. Sett kaldt.

Varm opp bringebærene sammen med 50 g sukker. Rør til bærene er helt tint og sukkeret smeltet. Presses godt igjennom en sil slik at frøene fra bringebærene fjernes. Sett til side 1 dl til topplaget. Ha resten av bærmosen tilbake i kjelen og varm opp.

Bløtlegg gelatin i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet og ha i den varme bærmosen. Rør til gelatinen har smeltet. Avkjøl noe.

Skill eggene. Pisk eggeplommene og resten av sukkeret (150 g) luftig. Tilsett bærmosen med gelatin. Pisk kremfløten halvstiv og vend i. Pisk så eggehvitene til stivt skum og bland inn i moussen. Rør forsiktig til alt er godt blandet. Helles i kakeformen. Sett i kjøleskapet til moussen har stivnet.

Rør ut gelatinpulveret i kaldt vann. Varm opp bærmosen du har lagt til side (1 dl) og løs opp gelatinen i dette. Avkjøl og hell over kaken. Snu på formen slik at hele kaken blir dekket. Sett i kjøleskapet til topplaget har stivnet.

Pensle friske bringebær med litt eggehvite og dypp dem i sukker. La de stå på kjøkkenpapir til sukkerlaget har stivnet helt.

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen. Pynt kaken med sukrede bringebær.

Tips

Knus kjeks ved bruk av morter eller ha kjeksen i en plastikpose og kjevle over.

Det er viktig at du blander moussen godt sammen til slutt, slik at du ikke får hvite krem eller eggehvite flekker i den ferdige kaken. Bruk gjerne stålvisp.

Pynt kaken med litt sprøytet krem hvis du ikke har friske bringebær.

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

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