Bringebæriskake



Ingredienser

Bunn:
3 eggehviter
100 g sukker
100 g valnøtter
100 g lys kokesjokolade

Is:
200 g fryste bringebær (gjerne opptinte)
3 eggeplommer
1 dl sukker
3 dl kremfløte

Pynt:
16 friske eller frosne bringebær

Fremgangsmåte

Pisk eggehviter og sukker til marengs. Hakk valnøttene og sjokoladen grovt og vend inn i marengsen.

Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter), med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Vask formen og ha kaken tilbake i den rene formen.

Tin bringebærene (f.eks. i mikro). Mos dem med en stavmikser og press bringebærmosen igjennom en sil, slik at alle frø fjernes (press skikkelig godt for å få med mest mulig av bringebærsaften). Pisk eggeplommer og sukker luftig. Rør bringebærmosen inn i eggedosisen. Pisk kremfløten til krem og bland inn. Rør alt godt sammen med en stålvisp.

Hell isblandingen over bunnen i formen og sett formen i fryseren. Når kaken er frossen, kan den lett tas ut av formen. Sett kaken på et fat og pynt med bringebær.

Tips

Når du setter kaken tilbake i den vaskede formen er det ikke nødvendig å smøre eller ha bakepapir i formen. Når kaken er frossen, løsner den likevel med letthet fra formen.

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

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