Jordbæriskake



Ingredienser

Nøttebunn:
200 g hasselnøtter
250 g melis
1 ss hvetemel
1,5 ts bakepulver
5 eggehviter

Is:
5 eggeplommer
2 dl sukker
400 g fryste jordbær (gjerne opptinte)
4 plater gelatin
5 dl kremfløte
2 eggehviter

Pynt:
1 dl kremfløte
friske eller frosne jordbær

Fremgangsmåte

Hakk nøttene grovt (gjerne i food processor). Pisk eggehvitene stive. Bland nøttene med melis, hvetemel og bakepulver. Ha dette i eggehvitene og vend deigen forsiktig sammen.

Hell deigen i en rund kakeform (26-28 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek kaken på nederste rille ved 180°C i 45-50 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Vask kakeformen og ha kakebunnen tilbake i den rene formen.

Pisk eggeplommer og sukker lyst. Bløtlegg gelatin i kaldt vann i 10 min. Tin jordbærene (gjerne i mikro) og mos dem med en stavmikser. Varm opp jordbærmosen til kokepunktet. Klem vannet ut av gelatinen og løs opp i den varme jordbærmosen. Avkjøl og bland så med eggedosisen. Pisk kremfløten til krem og rør i (bruk stålvisp så blandingen blir helt jevnt blandet). Pisk eggehvitene stive og vend i til slutt. Hell isblandingen i formen og sett kaken i fryseren.

Pynt kaken eventuelt med pisket krem og jordbær før servering. Kaken må tine i ca 30 min før servering.

Tips

Det går fint an å sette kaken tilbake i fryseren etter at du har pyntet den med pisket krem og jordbær.

Vær oppmerksom på at dette er en STOR kake. På bildet er det brukt en rund kakeform på 26 cm i diameter, og da går jordbærisen HELT til toppen av formen.

På grunn av størrelsen er det også viktig at du beregner nok tid til tining før servering. Gelatinen gjør at kaken tåler å stå en stund uten å miste fasongen.

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

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