Madonnakake



Ingredienser

Mørdeigsbunn:
150 g hvetemel
50 g melis
1 ts vaniljesukker
100 g smør
1 eggeplomme

Fromasj:
160 g cottage cheese
130 g melis
3 eggeplommer
1 ss sitronsaft
1 ts vaniljesukker
6 dl kremfløte
9 plater gelatin

Bringebærlokk:
250 g fryste bringebær (gjerne opptint)
1 pk bringebærgelé
2,5 dl vann/saft fra bringebærene

Fremgangsmåte

Bland det tørre til mørdeigen i en bakebolle. Smuldre i smøret. Tilsett eggeplommen og kna sammen deigen.

Smør bunnen på en rund kakeform (26 cm i diameter) (se tips). Trykk deigen ned i formen med fingrene til du får en jevn bunn (se tips). Prikk bunnen med en gaffel. Stek bunnen midt i ovnen ved 180°C i ca 25 min til den er gylden.

Press cottage cheese igjennom en sikt. Ha cottage cheesen i en bolle og tilsett melis, vaniljesukker, eggeplommer og sitronsaft. Pisk blandingen jevn. Pisk kremfløten til krem og vend inn i cottage cheese-blandingen. Bløtlegg gelatinen i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet fra gelatinplatene og smelt dem i en liten kjele på svak varme. Avkjøl noe og rør gelatinen så inn i fyllet litt og litt. Bland godt og hell fyllet over i formen. Jevn til overflaten og sett formen noen timer i kjøleskapet til fromasjen har stivnet.

Tin bringebærene (enten i en liten kjele eller i mikro). Sil vekk saften til bruk i geléen og legg bringebærene oppå fromasjen. Mål opp 2,5 dl bringebærsaft og vann. Gi dette et oppkok. Rør i gelépulveret til det er helt oppløst. Avkjøl til geléen er kald, men ikke stivnet. Hell geléen forsiktig over bringebærene. Sett formen tilbake i kjøleskapet til geléen har stivnet.

Tips

Bruk gjerne en kakeform som er kombinert med kakefat (se bildet), da slipper du problemet med å flytte kaken etter at den er stekt. Har du ikke en slik kakeform, bør du ha bakepapir i bunnen av formen. Vær forberedt på at det likevel kan bli vanskelig å flytte kaken over på et fat. Sett da bunnen av kakeformen rett på fatet. Det blir ikke fullt så fint, men det duger.

Det går lett å jevne til den ustekte mørdeigsbunnen hvis du stryker over deigen med baksiden av en spiseskje.

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

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