Dronning Maud-fromasjkake



Ingredienser

Kakebunn:
♥ 300 g kransekakemasse
♥ 3 egg

Fromasj:
♥ 6 egg
♥ 6 ss sukker
♥ 9 plater gelatin
♥ 2 ss kokende vann
♥ 6 dl kremfløte
- -
♥ 100 g kokesjokolade
- -
♥ 100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Kakebunn:
Del kransekakemassen opp i biter og ha den i en food processor sammen med eggene. Kjør på full hastighet til du får en luftig og jevn masse.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca 20 minutter (se tips). Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Legg kakebunnen direkte på et kakefat og fest kakeringen stramt rundt kakebunnen (se tips).

Fromasj:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis.

Bløtlegg gelatinen i kaldt vann i 5 minutter. Ha 2 ss kokende vann i en kopp. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i det varme vannet. Hell den varme gelatinblandingen straks i eggedosisen i en tynn stråle mens du visper hele tiden.

Pisk kremfløten til tykk, luftig krem. Bland kremen litt og litt inn i eggedosisen. Rør med en ballongvisp så fromasjblandingen blir jevn og luftig.

Revet sjokolade:
Riv kokesjokoladen (se tips) og sett til side.

Montering av kaken:
Hell halvparten av fromasjen i kakeformen. Dryss over 2/3 av den revne sjokoladen. Ha over resten av fromasjen og dryss resten av sjokoladen på toppen.

Sett kaken i fryseren til kaken er stivnet (se tips).

Sett den frosne kaken på et passende kakefat. La kaken stå i romtemperatur (eller over natten i kjøleskapet) til fromasjen har tint.

Tips

♥ Pass nøye på så du ikke steker kakebunnen for lenge. Den er ikke så høy så den blir hard hvis du steker for lenge. Kaken skal være gjennomstekt, men helt myk i konsistensen.

♥ Bruk gjerne mandelkvern til å rive sjokoladen hvis du ønsker den finrevet. Det går også greit å ha sjokoladen i en food processor med hakkekniv og kjøre til sjokoladen blir helt finkornet.

♥ Bland gjerne et par spiseskjeer portvin i fromasjen hvis du liker det.

♥ Når du legger den stekte kakebunnen på fat og fester kakeringen rundt, pass da NØYE på at kakeringen er helt tett rundt kakebunnen (bruk gjerne en kakering med litt mindre størrelse), ellers vil fromasjen renne ut av formen.

Hvis du derimot bruker en kakeform som er kombinert med et kakefat (Bake it Easy), steker du kakebunnen direkte på fatet og kan droppe å flytte på den. Du kan da avkjøle den stekte kakebunnen og deretter ha på fromasjen og sette fatet i kjøleskapet til fromasjen har stivnet.

Jeg fryser vanligvis ikke fromasjkaker, men som et tredje alternativ kan du fylle fromasjen på kakebunnen i sprinformen og deretter sette kaken i fryseren. Det går lett å få fromasjkaken ut av formen når den er frossen. Kaken kan da tines i kjøleskapet over natten og serveres dagen etter. Det er da lurt å lage kaken 1 - 2 dager i forveien, slik at du har tid til både frysingen og den påfølgende tiningen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dronning-maud-fromasjkake