Litchikake



Ingredienser

Bunn:
200 g Digestive kjeks
100 g smør

Fromasj:
1 pk sitrongelépulver
2 dl kokende vann
3 dl kremfløte
4 små yoghurt Litchi/Pasjon (fra Tine, se tips)

Pynt:
1 boks hermetiske litchi (se tips)

Fremgangsmåte

Knus kjeksen i en morter eller knus kjeksen ved å ha den i en plastikpose og kjevle over. Bland kjekssmulene med smeltet smør. Ha en kakering (24 cm i diameter) direkte på et passende fat. Klem kjeksblandingen i bunnen og helt inn til kanten på kakeringen. Sett formen kaldt.

Løs opp sitrongelépulveret til fyllet i kokende vann. Avkjøl til den er kald, men fortsatt flytende. Pisk kremfløten til stiv og luftig krem. Bland med yoghurten. Pisk til slutt inn avkjølt gelé i en tynn stråle. Hell fyllet i kakeformen og la kaken stivne i kjøleskapet (4-6 timer).

Server kaken som den er, eller pynt med godt avrente, hermetiske litchi.

Tips

Du bruker Tines nye yogurtsmak med litchi og pasjonsfrukt til denne kaken (se etter Tine Yoghurt Nyt-serien). Yoghurten fås kjøpt i 4-pakninger, hvor 2 stk er yoghurt med Litchi/Pasjon, og 2 stk med Mango. Du må altså kjøpe 2 pakninger for å få 4 stk yoghurter med litchismak (til sammen ca 500 g yoghurt).

Hermetiske litchi fås kjøpt i de fleste store matvarebutikker, innvandrerbutikker og delikatessebutikker. 1 boks er på ca 400 g ("Lychees in sirup").

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

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