Appelsinfromasjkake på pepperkakebunn



Ingredienser

Bunn:
200 g pepperkaker
100 g smør

Appelsinfromasj:
2 store egg
1,5 dl melis
5 dl crème fraîche
3 dl kremfløte
1 pk sitrongelé
1 pk appelsingelé
1,5 dl presset appelsinsaft
0,5 dl presset sitronsaft
revet skall av 1 appelsin
revet skall av 1 sitron

Pynt:
2 små bokser hermetiske mandariner
strimlet appelsinskall

Fremgangsmåte

Knus pepperkakene i en morter eller knus dem ved å ha dem i en plastikpose og kjevle over. Bland pepperkakesmulene med smeltet smør. Ha en kakering (22-24 cm i diameter) direkte på et passende fat. Klem pepperkakeblandingen i bunnen og helt inn til kanten på kakeringen. Sett formen kaldt.

Skill eggene. Pisk eggeplommene luftige sammen med melis. Rør inn crème fraîche. Pisk kremfløten til krem og bland i (bruk stålvisp til å røre, slik at blandingen blir jevn og klumpfri). Varm opp appelsinsaften i en liten kjele. Ha i appelsin- og sitrongelépulveret og rør til pulveret har løst seg opp. Bland med sitronsaft og revet skall av sitron og appelsin. Ha dette i fromasjmassen og rør blandingen jevn. Pisk eggehvitene stive og vend i til slutt (bruk en stålvisp slik at blandingen blir luftig og fin).

Hell fromasjen i formen. Sett i kjøleskapet i minst 4-5 timer (og gjerne over natten) til fromasjen har stivnet.

Skjær forsiktig langsmed kanten av kakeringen med en skarp kniv. Fjern kakeringen. Pynt kaken med godt avrente mandarinbåter og eventuelt litt strimlet appelsinskall i midten.

Tips

Se også oppskrift på **Appelsinfromasjkake**, **Klementinfromasjkake** og **Stekt ostekake med pepperkakebunn**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/appelsinfromasjkake-pa-pepperkakebunn