Kesamfromasjkake



Ingredienser

Bunn:
250 g Digestive kjeks
100 g smør

Fromasj:
1 pk appelsingelépulver
3 dl kokende vann
5 dl kesam
3 dl kremfløte
1 dl melis

Pynt:
kiwi og blå druer

Fremgangsmåte

Knus kjeksen (bruk morter, food processor eller ha kjeksen i en stor plastpose og kjevle over). Bland kjeksen med smeltet smør.

Ha en kakering som er 26 cm i diameter direkte på et kakefat. Press kjeksblandingen i bunnen og helt ut i kantene på formen. Sett kjølig.

Løs opp appelsingelépulveret i kokende vann. Avkjøl til geléen er kald, men fortsatt helt flytende. Pisk kremfløten til krem. Pisk inn kesam til blandingen er luftig og klumpfri. Rør inn den avkjølte appelsingeléen. Tilsett melis.

Hell fromasjmassen i formen og sett fatet tilbake i kjøleskapet til fromasjen har stivnet. Løsne kakeringen fra kaken med en skarp kniv. Fjern kakeringen og pynt

kaken med frisk frukt eller bær.

Tips

Oppskriften på denne kaken er hentet fra boken til Ingrid Espelid som heter "Helt enkelt baking" (Gyldendal 2005). I denne boken heter kaken "Ostekake uten steking" og beskrives som den perfekte hyttekake fordi den kan lages uten stekeovn og andre spesielle hjelpemidler.

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

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