Mandelkake med vaniljefromasj og bær



Ingredienser

Mandelbunn:
200 g mandler
200 g melis
3 eggehviter

Sjokoladebelegg:
100 g kokesjokolade
1 ss smør

Vaniljefromasj:
3 eggeplommer
3 ss sukker
2 ts vaniljesukker
1 vaniljestang
5 plater gelatin
3 dl kremfløte

Pynt:
1 kurv friske jordbær og/eller bringebær (se tips)
1 dl ripsgele (se tips)

Fremgangsmåte

Skåld mandlene. Tørk dem godt og mal dem i mandelkvern. Bland mandlene med melis. Pisk eggehvitene til stivt skum. Vend i mandelblandingen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende kakefat.

Smelt sjokoladen sammen med smøret i en bolle over vannbad (eller eventuelt i mikro). Rør til blandingen er jevn. Smør sjokoladen i et tynt, jevnt lag over toppen av mandelkaken. Sett i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Lag imens vaniljefromasjen: Pisk eggeplommer og sukker luftig. Bland i vaniljesukker. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut de svarte frøene på innsiden. Rør dette godt inn i eggedosisen. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet fra gelatinplatene og smelt gelatinen (dette gjøres raskt i en kopp i mikroen). Avkjøl litt og rør deretter inn i eggemassen. Pisk kremfløten til krem og bland i til slutt. Bruk en stålvisp slik at vaniljefromasjen blir luftig og klumpfri.

Fest kakeringen på kakeformen godt rundt mandelbunnen (se tips). Hell så vaniljefromasjen over kaken. Sett i kjøleskapet et par timer, til fromasjen har stivnet.

Løsne kakeringen forsiktig fra kaken. Fordel rensede jordbær og/eller bringeær (se tips) på toppen av kaken. Varm ripsgeleen litt, slik at den blir tyntflytende uten å bli for varm (dette gjøres raskt i mikroen). Øs geleen forsiktig over bærene med en teskje, slik at de blir blanke. Sett kaken i kjøleskapet til geleen har stivnet.

Tips

Det er nødvendig å feste en kakering rundt kakebunnen før du heller i den tyntflytende vaniljefromasjen. Pass på at kakeringen strammer godt rundt kaken. Dersom det er sprekker, vil vaniljefromasjen kunne renne ut på kakefatet. Det kan hende at du må bruke ringen på en kakeform som er litt mindre enn formen du stekte kaken i (dvs 22 cm i diameter). Hvis du er usikker, kan du ha kakebunnen tilbake i den lukkede kakeformen (dvs med kakebunn) når du heller over fromasjen, og så løfte kaken over på et kakefat etter at fromasjen har stivnet.

Kaken på bildet er dekket med både friske bringebær og friske jordbær, men du kan også bruke bare en av delene. Du bør helst bruke friske bær fordi bær som har vært frosne blir litt for rennende når de blir tint.

Ripsgele kjøpes på glass og fås tak i de fleste velassorterte matvarebutikkene. Se i hyllene hvor syltetøy står. Får du ikke tak i ripsgele, kan også eplegele brukes.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mandelkake-med-vaniljefromasj-og-baer