Mangofromasjkake



Ingredienser

Bunn:
100 g Bixit kjeks
100 g smør
3 ss sukker

Fromasj:
3 modne mango
3 dl kremfløte
80 g melis
200 g kremost
6 plater gelatin

Pynt:
mango (se tips)

Fremgangsmåte

Knus kjeksen (dette gjøres enkelt i morter, i food processor eller ha kjeksen i en pose og kjevle over). Bland kjeksen med sukker og smeltet smør. Press kjeksblandingen ned i bunnen på en liten, rund kakeform (20 cm i diameter). Stek kjeksbunnen ved 180°C i 5 min. Avkjøl bunnen helt.

Pisk kremfløten til luftig krem. Pisk sammen kremost og melis. Pisk deretter inn kremen til blandingen er luftig og klumpfri. Skrell mangoene og mos fruktkjøttet til puré (dette gjøres best med stavmikser eller i food processor). Varm opp 6 ss av mangopurréen i en liten kjele. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Press vannet ut av gelatinplatene og løs opp i den varme mangopuréen. Hell dette i

resten av puréen. Bland den avkjølte mangopuréen i kremen.

Hell mangokremen i kakeformen. Sett formen kaldt i et par timer, til fromasjen har stivnet. Løsne kakeringen forsiktig fra kaken med en tynn, skarp kniv. Pynt kaken med mango (se tips).

Tips

Ønsker du å pynte kaken med mango, slik som på bildet, lager du noen mangoskiver som du stikker ut ønskede figurer av, før du moser opp restene til puréen.

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

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