Enkel fromasjkake



Ingredienser

Mandelbunn:
1 pk makronfyll (fra Freia)
2 eggehviter

Fromasj:
1 pk jordbærgelépulver
3 dl vann
3 dl kremfløte

Pynt:
1 pk appelsingelépulver
5 dl vann

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Rør inn makronfyllet. Ha deigen i en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kakebunnen tilbake i den vaskede kakeformen.

Løs opp jordbærgeléen i 3 dl kokende vann. Avkjøl til geléen er kald, men fortsatt flytende. Pisk kremfløten til luftig krem. Bland i den avkjølte geléen og rør kraftig med en stålvisp, slik at alle klumper fjernes. Hell fromasjfyllet i formen over mandelbunnen. Sett i kjøleskapet i noen timer, til fromasjen har stivnet.

Løs opp appelsingelépulveret i 5 dl kokende vann. Avkjøl til blandingen er helt kald, men fortsatt flytende. Hell appelsingeléen opp i formen og sett tilbake i kjøleskapet i noen timer, til appelsingeléen har stivnet.

Før servering løsnes kakeringen fra kaken med en skarp kniv. Fjern kakeringen. Løft kaken forsiktig over på et kakefat ved hjelp av en stor stekespade.

Tips

Oppskriften er hentet fra baksiden på en pakke med appelsingelé fra Freia.

Du kan variere oppskriften med ulike typer gelé. Prøv for eksempel sitrongelé i fromasjen og grønn gelé på toppen.

Se også oppskrift på "Fromasjkake med nøttebunn".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/enkel-fromasjkake