Enkel jordbærfromasjkake



Ingredienser

Sukkerbrød:
4 egg
150 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver

(Eller bruk 1 ferdigkjøpt sukkerbrødbunn.)

Jordbærfromasj:
5 dl kremfløte
2 pk jordbærgelépulver
7 dl vann
1 kurv friske jordbær

Pynt:
1 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 30-40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Til jordbærfromasjen løses først jordbærgelépulveret opp i kokende vann. Avkjøl blandingen til den er helt kald, men fortsatt flytende. Pisk kremfløten til krem. Bland den kalde, flytende jordbærgeléen med kremen (bruk en stålvisp slik at alle kremklumper fjernes). Del halvparten av jordbærene i biter og vend inn i fromasjblandingen.

Del kakebunnen i tre bunner. Ha den nederste kakebunnen på et kakefat og fest den vaskede kakeformringen rundt kaken. Press halve jordbær ned mellom kakeringen og kakebunnen langsmed kanten på kaken. Fest en kant av aluminiumsfolie langs yttersiden av kakeringen, slik at kanten på kaken blir noen cm høyere enn kakeformens høyde (se tips).

Hell 1/3 av jordbærfromasjen over kakebunnen i formen. Legg på den andre kakebunnen. Hell over 1/3 av jordbærfromasjen og legg på den tredje kakebunnen. Dekk med den siste 1/3 av jordbærfromasjen. Pynt med resten av jordbærene. Sett kaken i kjøleskapet i ca 4 timer (eller over natten) til jordbærfromasjen har stivnet.

Løsne kakeringen fra kaken med en tynn kniv. Fjern kakeringen. Pisk resten av kremfløten til luftig krem og stryk langs kanten av kaken. Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Den fylte kaken blir noe høyere enn kanten på en vanlig springform. Det er derfor nødvendig å lage kanten på kakeformen høyere ved bruk av aluminiumsfolie. Lag en remse med dobbel aluminiumsfolie og fest den rundt yttersiden av kakeformen. Hold skjøten sammen med et par knappenåler. Aluminiumskanten bør gå ca 7 cm høyere enn kanten på kakeformen.

Hvis du lager/kjøper et sukkerbrød som er 26 cm i diameter, blir kaken lavere og det holder med kakeringen uten aluminimumsfolie.

Kaken kan godt stå fylt med jordbærfromasj over natten. Da er du sikker på at fromasjen har stivnet helt og kakebunnene får trukket inn litt av jordbærsmaken. Men kaken bør serveres dagen etter, når kremen langs kanten av kaken er fersk.

Kaken på bildet er laget med ferdigkjøpt sukkerbrødsbunn (24 cm i diameter).

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

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