Himmelsk fromasjkake



Ingredienser

Mandelbunn:
4 eggehviter
200 g melis
200 g mandler
1 ts bakepulver

Fromasj 1:
4 eggeplommer
4 ss sukker
3 dl kremfløte
6 plater gelatin
2 ss kokende vann

Fromasj 2:
3 dl kremfløte
100 g kokesjokolade
3 plater gelatin
2 ss kokende vann

Pynt:
3 bokser hermetiske mandariner

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Mal mandlene. Bland malte mandler, melis og bakepulver. Vend dette inn i de stivpiskede eggehvitene.

Ha mandeldeigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 30 min. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett mandelbunnen på et kakefat og fest den vaskede kakeringen rundt kaken.

Bløtlegg gelatinen til fromasj 1 i kaldt vann i 10 min. Pisk imens eggeplommer og sukker til blandingen er lys og luftig. Pisk kremfløten til krem. Vend kremen inn i eggeblandingen og rør til alt er godt blandet (bruk gjerne en stålvisp, slik at alle kremklumper fjernes). Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem i 2 ss kokende vann. Avkjøl (se tips) og bland deretter i fromasjblandingen. Ha eggefromasjen over mandelbunnen i formen. Sett i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) til eggefromasjen har stivnet.

Bløtlegg gelatinplatene til fromasj 2 i kaldt vann i 10 min. Pisk imens kremfløten til krem. Vend i finhakket kokesjokolde. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem i 2 ss kokende vann. Avkjøl (se tips) og bland deretter i fromasjblandingen. Ha kremfromasjen med sjokoladebitene over eggefromasjen i formen. Sett i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) til fromasjen har stivnet.

Løsne kakeringen fra kaken med en kniv som er dyppet i varm vann. Fjern kakeringen. Pynt kaken med masse godt avrente (se tips), hermetiske mandarinbåter.

Tips

Det er viktig at den smeltede gelatinen avkjøles til den er kald (men fortsatt flytende) før den blandes inn i fromasjen, ellers vil kremen skille seg.

La mandarinbåtene renne godt av seg i en sil og tørk dem deretter litt på kjøkkenpapir før du har dem på kaken. Hvis mandarinene er for bløte, vil fromasjen på toppen av kaken kunne bli rennende.

Kaken oppbevares i kjøleskapet.

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

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