Charlotte Carmen



Ingredienser

3-4 vaffelplater (se tips)

Jordbærfromasj:
6 plater gelatin
3 store egg
1 dl sukker
300 g jordbær
0,5 dl kokende vann
2 dl kremfløte
1-2 ss jordbærsyltetøy

Pynt:
1,5 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
friske jordbær

Fremgangsmåte

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Mos jordbærene (bruk gjerne stavmikser). Klem vannet ut av gelatinplatene og løs gelatinen opp i 0,5 dl kokende vann. Avkjøl blandingen. Rør den deretter inn i jordbærmosen. Bland dette så i eggedosisen. Pisk kremfløten til krem og vend i til slutt (bruk en stålvisp slik at alt blir godt blandet og alle kremklumper fjernes). Smak eventuelt til med 1-2 spiseskjeer jordbærsyltetøy dersom du vil ha mer jordbærsmak på fromasjen.

Kle en liten form med vaffelhjerter (se tips). Hell i jordbærfromasjen. Sett formen kaldt over natten.

Dypp formen raskt i lunkent vann og hvelv kaken over på et fat (se tips).

Pisk kremfløten til pynten og smak til med vaniljesukker. Fyll kremen i en kakesprøyte og pynt kaken med kremdotter og friske jordbær.

Tips

Bruk myke, nystekte vafler som ikke er for tykke. Det er ikke sikkert at du bruker mer enn 2-3 vaffelplater.

Jordbærfromasjen kan lages med 2 dl jordbærsyltetøy i stedet for friske jordbær. Reduser da på sukkermengden, ellers kan fromasjen bli for søt.

Oppskrifter gir en liten, søt fromasjkake. Bruk en liten form som rommer ca 1 liter. Jeg brukte en liten, rund rørebolle som hadde flat bunn, men alle slags former kan i prinsippet brukes. Dersom vaflene stikker opp over fromasjfyllet, kan du skjære (klippe) til vaflene slik at kaken får samme høyde over det hele.

Pass på å dekke formen godt med vaffelhjerter. Da skulle det ikke være noe problem å få kaken ut av formen. Løsne kaken litt fra kanten med en tynn kniv før du hvelver den over på et fat. (Personlig pleier jeg ikke å dyppe formen i lunkent vann først, selv om det er det vanlige.)

Kaken kan være litt vanskelig å skjære på grunn av vaffelplatene. Et tips er å klippe over vaflene når du deler kaken i stedet for å bruke kakespaden.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/charlotte-carmen