Charlotte Russe med skogsbærfromasj



Ingredienser

Rullekake:
4 egg
120 g sukker
120 g hvetemel
0,5 ts bakepulver

Fyll:
2 dl skogsbærsyltetøy

Skogsbærfromasj:
1 pk skogsbærgelépulver
2,5 dl kokende vann
5 dl skogsbæryoghurt
5 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend i.

Bre deigen jevnt utover i en langpanne med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 8 min. Hvelv kaken straks over på et klede som er strødd med sukker. Dra bakepapiret forsiktig av kaken (se tips).

Smør skogsbærsyltetøy over den lunkne kaken. Rull den sammen fra langsiden. Del kaken i skiver som er ca 1 cm tykke og kle innsiden på en stor glassbolle som rommer ca 2,5 liter (se tips).

Til fromasjen piskes kremfløten til krem. Bland i yoghurten. Løs opp skogsbærgelépulveret i kokende vann. La blandingen avkjøles i romtemperatur, men slik at den fortsatt er helt flytende. Bland den flytende geléen i kremblandingen. Rør godt med stålvisp slik at blandingen blir luftig og klumpfri.

Hell skogsbærfromasjblandingen i bollen med rullekakeskivene og sett i kjøleskapet i noen timer (eller over natten), til fromasjen har stivnet.

Før servering løsnes kaken forsiktig fra den øverste kanten av formen med en tynn kniv. Skjær eventuelt vekk litt av rullekakeskivene som måtte stikke opp over den stivnede fromasjen, slik at hele kaken for lik høyde. Hvelv kaken deretter over på et fat og løft forsiktig vekk glassbollen (og eventuelt plastikfolien, se tips).

Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Bakepapiret løsner lettere fra den stekte kaken om du fukter det med litt vann.

Dette er en stor kake, og du trenger derfor en nokså stor glassbolle (ca dobbel så stor som den du bruker om du lager den klassiske oppskriften som heter "Charlotte Russe" på detsoteliv.no).

Kaken pleier å løsne fint fra glassbollen dersom du passer på å legge rullekakeskivene helt tett inntil hverandre. Jeg foretrekker likevel å kle glassbollen med tynn plastfolie (gladpack) før jeg legger i rullekakeskivene. Folien dras forsiktig av kaken etter at du har hvelvet den over på fatet. Da er du garantert bra resultat!

Som andre fromasjkaker, smaker "Charlotte Russe" best dersom den ikke fryses. Det er imidlertid ingenting i veien for å lage kaken en eller to dager før servering.

Du kan variere kaken med annen smaker, bare pass på at du bruker samme smak på syltetøy, geléen og yoghurten.

Se også "Charlotte Carmen", som er en original vri på denne kaken og lages med vafler og jordbærfromasj.

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

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

skogsbaerfromasj