Slottskake

Ingredienser



1 marengsbunn, 24 cm i diameter (se tips)

Sitronfromasj:
3 egg
150 g sukker
saft og skall av 1 sitron
7 plater gelatin
0,5 dl vann
5 dl kremfløte

Pynt:
rørt jordbær- eller bringebærsyltetøy (se tips)
3 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Legg marengsbunnen på et kakefat som tåler å fryses, og fest en kakering rundt bunnen slik at den tetter godt rundt hele kanten (se tips).

Pisk egg og sukker til eggedosis. Tilsett revet skall og presset saft av sitronen. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet og løs opp gelatinplatene i 0,5 dl kokende vann. Avkjøl blandingen litt og rør den så inn i eggedosisen. Pisk kremfløten til krem og vend i. Bruk en stålvisp, slik at blandingen blir luftig og klumpfri. Hell sitronfromasjblandingen over marengsbunnen. Sett kaken i fryseren i et par timer, til sitronfromasjen har stivnet.

Ta kaken ut av fryseren og smør på et lag med rørt jordbær- eller bringebærsyltetøy. Sett kaken tilbake i fryseren i et par timer, til syltetøyet har stivnet.

Fjern kakeringen eller ta kaken ut av formen (se tips). Pynt kaken med sprøytet krem (se tips). Oppbevar kaken i fryseren frem til to timer før servering. La kaken tine i kjøleskapet.

Tips

Du kan bruke ferdigkjøpt marengsbunn eller lage en hjemmelaget marengsbunn et par dager i forveien (se oppskrift på detsoteliv.no). Det går også an å legge små, hvite marengs tett i tett i bunnen (eventuelt i to lag) i stedet for å bruke marengsbunn.

Det er viktig at kakeringen tetter godt rundt marengsbunnen, ellers vil fromasjblandingen kunne renne ut av formen. Vil du være helt sikker, kan du bruke bunnen av kakeformen også, og legge marengsbunnen inni formen i stedet for oppå et kakefat. Kaken tas ut av formen når den er frossen. Bruker du små marengs i stedet for marengsbunn, må du gjøre det på denne måten.

Det er stor forskjell i smaken på rørt syltetøy og vanlig syltetøy. Kaken på bildet er laget med rørt bringebærsyltetøy, men nyrørt jordbærsyltetøy blir faktisk enda bedre. Bruk for eksempel "Noras rørte jordbærsyltetøy" som fås kjøpt frossen i mange matvarebutikker.

Det er viktig at kaken fryses med sitronfromasj og syltetøyet på toppen. Men det er ikke at kremen rundt kaken har vært frossen. Kremen rundt kaken kan med andre ord gjerne sprøytes på kaken rett før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/slottskake