Fruktfromasjkake



Ingredienser

1 ferdigkjøpt marengsbunn eller et lag sukkerbrødsbunn (se tips).

1 pk gelépulver (se tips)
3,5 dl vann
3 dl kremfløte
100 g kokesjokolade
5-6 dl små fruktbiter (se tips)

Fremgangsmåte

Legg marengsbunnen i bunnen av en rund form som eventuelt kan kles med plastfolie (dette er ikke absolutt nødvendig).

Løs opp gelépulveret i kokende vann. Avkjøl blandingen til den er helt kald, men fortsatt flytende.

Pisk kremfløten til krem. Bland sammen med den kalde, flytende geléen. Vend i hakket sjokolade og frukt i biter.

Hell blandingen i formen. Sett i kjøleskapet i noen timer eller over natten, til fromasjen har stivnet.

Fjern kakeringen og sett kaken på et serveringsfat mens du drar av plastikfolien.

Tips

Kaken på bildet er laget med ferdigkjøpt marengsbunn. Du kan også kjøpe ferdig sukkerbrødsbunn, og bruke bare en av bunnene.

Du kan bruke gelépulver med den smaken du foretrekker. Jeg foretrekker jordbær eller bringebær, men alle typer kan brukes.

Eksempler på frukt som kan brukes er biter av skrelt eple, pærer, blå og grønne druer, appelsin, banan, mango og fersken. Eneste du ikke kan bruke er ananas og kiwi - for da stivner ikke fromasjen. Du kan også tilsette hakkede nøtter i fruktsalaten.

Hvis du vil, kan du lage gelélokk på kaken. Dette lager du i så fall etter at fromasjen har stivnet. Løs da opp en ny pakke gelépulver med 2,5 dl kokende vann. Avkjøl til blandingen er kald og hell deretter over fromasjen i formen. Sett kaken i kjøleskapet i noen timer til, slik at gelélokket stivner, før du tar kaken ut av formen og over på kakefat.

Kaken oppbevares i kjøleskapet.

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

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