Appelsinkake med fromasjfyll

Ingredienser



Sukkerbrød:
4 egg
2 dl sukker
1,5 dl hvetemel
1 dl potetmel
1 ts bakepulver
revet skall av 1 appelsin

Dynking:
1 dl presset appelsinsaft

Fromasjfyll:
2 eggeplommer
2 ts sukker
1 ts vaniljesukker
3 plater gelatin
3 dl kremfløte

Glasur:
2 dl melis
2 ss appelsinsaft

Pynt:
kakestrøssel eller appelsinskiver

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt det tørre og bland i. Rør i revet appelsinskall.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i ca 40 min. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut og fjern bakepapiret. Del kaken i tre bunner og dynk med appelsinsaft.

Til fromasjen piskes eggeplommer med sukker og vaniljesukker. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet og smelt gelatinen (dette går på et par sekunder i mikro). Avkjøl litt og bland så inn i eggedosisen. Pisk kremfløten til krem og vend i til slutt.

Legg den nederste kakebunnen på et kakefat og fest kakeringen rundt. Hell over halvparten av fromasjfyllet. Legg på den andre kakebunnen og ha over resten av fromasjfyllet. Legg på den siste kakebunnen og sett kaken i kjøleskapet i et par timer (eller over natten), slik at fromasjen stivner.

Fjern kakeringen. Rør sammen melisglasur og smør på toppen av kaken. Dryss over kakestrøssel eller pynt kaken med tynne, halve appelsinskiver.

Tips

Kaken oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/appelsinkake-med-fromasjfyll