Charlottekake



Ingredienser

Bunn:
1 egg
2 ss sukker
1 ss hvetemel
1 ts potetmel
0,5 ts bakepulver

Rullekake:
4 egg
1,5 dl sukker
2 dl hvetemel
1 ts bakepulver
- -
7 ss jordbærsyltetøy

Jordbærfromasj:
3 egg
100 g sukker
450 g frosne, tinte jordbær
8 plater gelatin
3 ss kokende vann
3 dl kremfløte

Pynt:
2 dl kremfløte
1/2 kurv friske jordbær

Fremgangsmåte

Bunn:
Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. Sikt i det tørre. Bre deigen utover i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 225°C i 10 min. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut og dra forsiktig av bakepapiret (papiret løsner lettere om du fukter det med vann).

Rullekake:
Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. Sikt i det tørre. Bre deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 225°C i 8-10 min. Hvelv kaken straks over på sukret klede. Dra forsiktig av bakepapiret (papiret løsner lettere om du fukter det med vann) og avkjøl kaken med den varme langpannen over til kaken er helt kald. Bre syltetøy over kaken og rull sammen fra langsiden til en fast rull.

Fromasj:
Legg gelatinplatene i bløt i kaldt vann i 10 min. Mos jordbærene (dette gjøres raskt med stavmikser). Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i kokende vann. Rør dette inn i jordbærmosen. Pisk egg og sukker til ekstra tykk eggedosis (minst 10 min med elektrisk mikser). Rør inn jordbærmosen. Pisk til slutt kremfløten til stiv krem og bland i (bruk stålvisp, så alle kremklumper fjernes).

Montering:
Legg kakebunnen på et passende fat. Ha en kakering som er 26 cm i diameter rundt kakebunnen. Del rullekaken opp i skiver og press skivene tett i tett langsmed kanten av kakebunnen (pass på så det blir tett inn mot kakeringen ellers renner fromasjblandingen ut av formen). Hell så fromasjmassen i formen. Sett i kjøleskapet i minst 4 timer (eller gjerne over natten), så fromasjen stivner.

Pynt:
Løsne forsiktig kakeringen fra kaken. Pynt kaken med pisket krem og friske jordbær før servering.

Tips

Som fromasjkaker flest, smaker "Charlottekake" best nylaget og egner seg ikke så godt til å fryses.
- -

KOM MAI, DU SKJØNNE MILDE

"Kom, mai, du skjønne, milde,
gjør skogen atter grønn,
og la ved bekk og kilde
fiolen blomstre skjønn!
Hvor ville jeg dog gjerne
at jeg igjen deg så!
Akk, kjære mai, hvor gjerne
gad jeg i marken gå!

Om vint'ren kan man have
vel mangt et tidsfordriv;
man kan i sneen trave -
å ja, et lystig liv!
Men når seg lerken svinger
mot sky med liflig slag,
på engen om å springe -
det er en annen sak!

Kom derfor, mai, du milde,
gjør skogen atter grønn,
og la ved bekk og kilde
fiolen blomstre skjønn!
Hvor ville jeg dog gjerne
at jeg igjen deg så!
Akk, kjære mai, hvor gjerne
gad jeg i marken gå!"

(Tekst: D. Jæger, Melodi: Mozart)

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

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