Skyrkake med vanilje, jordbær og moreller



Ingredienser

Kjeksbunn:
♥ 225 g Digestivekjeks
♥ 1 ss brunt sukker
♥ 1 ts kanel
♥ 75 g smør

Vaniljefromasj med jordbær:
♥ 600 g Skyr vanilje (se tips)
♥ 100 g melis
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 8 plater gelatin
♥ 3 dl kremfløte
- -
♥ 200 g store, friske jordbær

Kirsebærfromasj med moreller:
♥ 350 g Skyr kirsebær (se tips)
♥ 50 g melis
♥ 4 plater gelatin
♥ 2 dl kremfløte
♥ (litt rød konditorfarge)

_ _
♥ 200 g moreller

Fremgangsmåte

Kjeksbunn:
Knus kjeksen og bland med brunt sukker, kanel og smeltet smør. Press blandingen i bunnen på en springform som er 24 cm i diameter (bruk gjerne en form som er kombinert med kakefat, se tips). Sett formen kjølig.

Vaniljefromasj med jordbær:
Til vaniljefromasjen blander man først sammen Skyr vanilje, melis og vaniljeekstakt. La gelatinplatene ligge i kaldt vann i 5 minutter så de blir myke. Smelt dem i en kopp i mikroen (det tar bare noen sekunder). Avkjøl den smeltede gelatinen litt før du rører den i Skyrblandingen. Pisk kremfløten til krem og bland inn til slutt.

Rens jordbæren og del dem på midten. Legg dem langsmed bunnen av formen med snittsiden vendende ut mot kakeringen. Hell forsiktig Skyrfromasjen i formen så jordbærene blir dekket. Sett formen i kjøleskapet i 4-5 timer (eller over natten) så fromasjen stivner helt.

Kirsebærfromasj med moreller:
Til kirsebærfromasjen blander man først sammen Skyr kirsebær og melis. La gelatinplatene ligge i kaldt vann i 5 minutter så de blir myke. Smelt dem i en kopp i mikroen (det tar bare noen sekunder). Avkjøl den smeltede gelatinen litt før du rører den i Skyrblandingen. Pisk kremfløten til krem og bland inn til slutt. Farg blandingen eventuelt litt rødere med konsentrert konditorfarge.

Hell forsiktig Skyrfromasjen i formen over den hvite fromasjen. Sett formen i kjøleskapet i 4-5 timer (eller over natten) så fromasjen stivner helt.

Løsne kakeringen fra kaken med en kniv og fjern den. Pynt kaken med friske, søte moreller!

Tips

♥ Det er veldig lurt å bruke kombinert kakeform/kakefat Bake it Easy (fra Porsgrund) når du lager denne kaken! Da trenger du bare å løsne kakeringen og vips har du lekker kake på et kakefat.

♥ Til vaniljefromasjen har jeg her brukt Skyr vanilje (2 pk à 300 g).

♥ Til kirsebærfromasjen har jeg brukt Skyr kirsebær (2 pk à 170 g).

♥ Kaken kan lages over en todagersperiode, slik at du lar fromasjen stivne over natten. Den bør serveres samme dag som den pyntes med moreller, så de er helt ferske og fine!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/skyrkake-med-vanilje-jordbaer-og-moreller