Skyrkake med sitron og blåbær

Ingredienser

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

Sitronfromasj:
♥ 525 g Skyr sitron (se tips)
♥ 100 g melis
♥ 8 plater gelatin
♥ 3 dl kremfløte

Blåbærfromasj:
♥ 480 g Skyr blåbær (se tips)
♥ 70 g melis
♥ 6 plater gelatin
♥ 2,5 dl kremfløte

Pynt:
♥ 200 g blåbær

Fremgangsmåte

Kjeksbunn:
Knus kjeksen og bland med brunt sukker 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.

Sitronfromasj:
Til sitronfromasjen blander man først sammen Skyr sitron 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.

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

Blåbærfromasj:
Til blåbærfromasjen blander man først sammen Skyr blåbær 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.

Hell forsiktig Skyrfromasjen i formen over den hvite fromasjen.

Pynt kaken med friske blåbær. Det er lurt å gjøre det før fromasjen har stivnet helt, så fester blåbærene seg godt til fromasjen. Tips hvis du vil legge blåbærene i hjerteform oppå fromasjen som jeg har gjort her: Bruk en hjerteformet utstikker for å markere et hjerte oppå fromasjen først, så får du får et pent og symmetrisk hjerte. 🙂

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.

Tips

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

♥ Til sitronfromasjen har jeg her brukt Skyr sitron (3 pk à 175 g).

♥ Til blåbærfromasjen har jeg brukt Skyr blåbær (3 pk à 160 g).

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

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/skyrkake-med-sitron-og-blabaer