Påskekake med vikingmelkfromasj



Ingredienser

Kakebunner:
♥ 350 g smør
♥ 1 egg
♥ 300 g hvetemel
♥ 3 ss maisenna
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2,5 dl Viking Melk
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 8 eggehviter
♥ 500 g sukker

Vikingmelkfromasj:
♥ 8 eggeplommer
♥ 1 dl Viking Melk
♥ 150 g sukker
♥ 200 g smør
- -
♥ 3 plater gelatin
♥ 5 dl kremfløte

Pynt:
♥ 4 dl kremfløte
♥ påskesjokolade etter ønske

Fremgangsmåte

Start kvelden i forveien med å lage den gule kremen til fromasjfyllet:
Ha eggeplommer, Viking Melk og sukker i en kjele. Varm opp blandingen til kokepunktet mens du visper hele tiden. Blandingen vil etter hvert bli lysere i fargen og tykne i konsistensen. Rør hele tiden og pass på at kremen ikke brenner seg i bunnen av kjelen. Ta kjelen av platen og tilsett smøret oppdelt i terninger. La smøret smelte og rør kremen jevn. Sett kjelen i kjøleskapet til dagen etter, så den gule kremen tykner enda mer.

Kakebunner:
Pisk mykt, romtemperert smør luftig sammen med det hele egget. Sikt mel, maisenna og bakepulver. Bland det tørre i smørkremen sammen med melk og vaniljeekstrakt til en jevn og klumpfri deig.

Pisk eggehvitene til stivt skum. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til tykk og blank marengs. Bland marengsen inn i kakedeigen. Jeg bruker elektrisk håndmikser på lav hastighet til dette.

Fordel deigen i 3 runde former som er 24 cm i diameter og med bakepapir i bunnen. Prøv å få omtrent like mye deig i hver av formene (det får du til om du setter formene på en vektskål). Jevn til overflaten og stek kakene hver for seg midt i ovnen ved 180°C i 20-25 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Avkjøl kakebunnene helt før du tar dem ut av formene og drar av bakepapiret på undersiden.

Fromasjfyllet:
Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Visp kremfløten til luftig, stiv krem.

Ta den gule kremen ut av kjøleskapet og rør den jevn. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem i en kopp i mikro (det tar bare noen få sekunder). Bland den smeltede gelatinen i den gule kremen. Bland deretter den piskede kremen litt og litt med den gule kremen. Rør med en stålvisp (ballongvisp), så du får en luftig, klumpfri formasjblanding.

Montering:
Vask to kakeformer (samme størrelse som du har stekt kakebunnen i, dvs. 24 cm i diameter). Legg den ene kakebunnen i en form og dekk med en tredel av fromasjblandingen. Legg på en kakebunn til og dekk med en tredel av fromasjblandingen. Nå vil kakeformen din være fylt opp til kanten. Sett formen i kjøleskapet. Finn frem en vasket kakeform til og legg den tredje kakebunnen i formen. Hell over resten av formasjblandingen og sett også denne kakeformen i kjøleskapet.

La formene med kakebunner og fromasj stå kaldt i 4-5 timer, og gjerne over natten, slik at fromasjen får stivnet skikkelig.

Løsne da kakene fra formene med en kniv og legg først 2-lags kaken på et kakefat. Legg deretter på den siste kakebunnen med fromasj, slik at du får en høy kake i tre lag med fromasj på toppen.

Pynting:
Visp kremfløten til luftig krem. Sprøyt kremen langsmed kanten av kaken. Pynt toppen av kaken med påskeegg eller annen sjokoladepynt.

Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Dette er en høy og flott kake, som vil imponere gjestene. Du kan gjerne halvere oppskriften hvis du ønsker en lavere kake i kun to lag med vikingmelkfromasj imellom.

♥ Kaken må helst lages dagen i forveien slik jeg har beskrevet i fremgangsmåten, slik at fromasjen stivner skikkelig. Kaken bør imidlertid serveres samme dag den pyntes, slik at den piskede kremen er helt fersk!

♥ Jeg har her pyntet kaken i anledning påske, men denne kaken blir også veldig god om den dekkes med friske bær!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/paskekake-med-vikingmelkfromasj