Tiramisù fromasjkake



Ingredienser

Bunn og kanter:
♥ 24 stk fingerkjeks (savoiardi)
- -
♥ 3 ts espressopulver
♥ 2,5 dl kokende vann

Fromasj:
♥ 500 g mascarponeost
♥ 3 dl crème fraîche
♥ 2 dl melis
♥ 6 plater gelatin
♥ 5 dl kremfløte
♥ 2 ss Tia Maria (kaffelikør)

Pynt:
♥ kakaopulver

Fremgangsmåte

Bunn og kanter:
Finn frem en kakeform som er 24 cm i diameter. Jeg bruker her en kombinert kakeform/kakefat (se tips), men du kan også sette kakeringen fra en vanlig springform direkte på et kakefat.

Bland espressopulveret med kokende vann i en litt dyp, bred skål.

Ta så en og en fingerkjeks og dypp den raskt i den varme kaffen. Sett hver kjeks stående langsmed kanten av formen. Når du har kommet helt rundt, tar en du litt skarp saks og klipper av kjeksene slik at de får samme høyde som kakeformen (dette går fint siden kjeksene har blitt litt myke av kaffen). Kjeksbitene som du klipper av, legger du i bunnen av kakeformen. Fyll opp med resten av kjeksene slik at hele kakebunnen blir dekket av fingerkjeks dyppet i espressokaffe. Sett formen i kjøleskapet mens du lager fromasjen.

Fromasj:
Visp sammen mascarpone, crème fraîche og melis.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og ha dem i en kopp. Sett koppen i mikroen i noen sekunder slik at gelatinen blir flytende. Hell den varme, flytende gelatinen i mascarponeblandingen mens du rører hele tiden.

I en annen bolle piskes kremfløten til luftig krem. Bland den piskede kremen godt med mascarponefyllet. Til slutt smaker du til kremen med kaffelikøren Tia Maria.

Hell fromasjblandingen i kakeformen og sett fatet tilbake i kjøleskapet i minst 5 timer og gjerne over natten, slik at fromasjen stivner.

Pynt:
Løsne forsiktig kakeringen fra kaken. Pynt toppen av kaken enten ved å sikte kakao over slik man vanligvis gjør med en Tiramisù.

Oppbevar kaken i kjøleskapet helt frem til servering.

Tips

♥ Italienske fingerkjeks (savoiardi) fås kjøpt i velassorterte matbutikker, for eksempel Coop Mega. Det samme gjelder espressopulver (men vanlig kaffepulver går også fint å bruke).

♥ Tia Maria er en kaffelikør som du får kjøpt på polet. Du kan også fint bruke en annen kaffelikør, som for eksempel Kahlua.

♥ Når du lager fromasjkaker, er det smart å bruke en kakeform som er integrert med et kakefat (Bake it Easy fra Porsgrund). Da slipper du nemlig å flytte på den

ferdige kaken, som kan være vanskelig å få til uten at kaken går i stykker. Du kan alternativt legge kakeringen til en vanlig springform på et kakefat, men da må du være forsiktig slik at kakeringen ikke flytter på seg. Ellers går det selvsagt også helt greit å bruke springformen som den er, og så servere kaken uten å fjerne bunnen av kakeformen.

♥ Kaken kan gjerne lages dagen før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tiramisu-fromasjkake