Mascarponekake med jordbær



Ingredienser

Bunn:
♥ 250 g søt havrekjeks (f eks Bixit)
♥ 100 g smør

Mascarponefromasj:
♥ 500 g mascarponeost
♥ 3 dl crème fraîche
♥ 2 dl melis
♥ 6 plater gelatin
♥ 5 dl kremfløte
♥ 2 ss ekte vaniljesukker

Pynt:
♥ 300 g friske, søte jordbær

Fremgangsmåte

Bunn:
Knus kjeksen og bland kjekssmulene med smeltet smør. Trykk kjeksblandingen utover i bunnen på en kakeform som er 24 cm i diameter (se tips).
Sett formen i kjøleskapet mens du lager fromasjen.

Mascarponefromasj:
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. Vend inn vaniljesukkeret til slutt.

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. Rens jordbærene og del dem i litt mindre biter som danderes oppå kaken før servering.

Tips

♥ Mascarpone er en kremete, italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste store matbutikkene.

♥ Bruk helst ekte vaniljesukker hvis du får tak i. Den inneholder svarte vaniljefrø og gir enda sterkere og bedre vaniljesmak enn vanlig vaniljesukker.

♥ 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, men vent med å legge på jordbærene til rett før servering så bærene ser helt ferske og fine ut.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mascarponekake-med-jordbaer