# Lakrisfromasjkake med kransekakebunn




**Ingredienser**

Kransekakebunn:
♥ 400 g kransekakemasse (se tips)
♥ 2 ss kakao
♥ 3 egg

Lakrisfromasj:
♥ 5 Kick lakrisstenger (se tips)
♥ 2 ss sukker
♥ 4 ss vann
♥ 6 plater gelatin
♥ 3 eggehviter
♥ 1 dl sukker
♥ 3 dl kremfløte

Pynt:
♥ lakriskuler (se tips)

**Fremgangsmåte**

*Kakebunn:*

Del opp kransekakemassen i små biter og ha i en food processor sammen med eggene og kakao. Kjør alt sammen på full hastighet til deigen er luftig. Hell deigen i en liten rund kakeform (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20-30 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Sett kakebunnen på et passende kakefat og fest kakeringen rundt (slik slipper du å flytte på den ferdige kaken).

*Lakrisfromasj:*

Til fromasjen starter du med å skjære opp lakrisstengene i små biter. Ha bitene i en liten kjele og tilsett vann og 2 ss sukker. Varm opp blandingen på middels varme og la lakrisbitene smelte slik at du får en klumpfri lakrissaus. Rør ofte og ha tålmodighet, for det tar en stund for lakrisbitene smelter ordentlig. Ta kjelen av platen.

Mens lakrisbitene smelter, bløtlegger du gelatinplatene i kaldt vann i 10 minutter. Klem vannet ut av de bløte gelatinplatene og ha dem i den varme lakrissausen. Rør til gelatinen løser seg opp helt og avkjøl lakrissausen til den er romtemperert, men fortsatt helt flytende.

Pisk eggehvitene stive. Tilsett 1 dl sukker og pisk videre til du får en fluffy marengs. Vend lakrissausen inn i marengsen. Pisk kremfløten til krem og vend i til slutt. Rør godt med en stålvisp/ballongvisp slik at blandingen blir luftig og helt glatt i konsistensen.

Hell fromasjblandingen over kakebunnen og sett fatet i kjøleskapet i noen timer til fromasjen har stivnet.

Løsne kakeringen fra formen ved å skjære rundt kanten med en tynn kniv. Fjern kakeringen og pynt kaken med lakriskuler eller annen kakepynt du liker.

**Tips**

♥ Du får kjøpt ferdig kransekakemasse (grønn rull fra Odense) i de fleste matvarebutikkene (blant annet Meny og Coop Mega).

♥ Jeg har brukt Kick lakrisstenger til denne oppskriften som fås kjøpt i mange matbutikker og kiosker.

♥ Kaken kan gjerne lages klar dagen før servering. Jeg foretrekker å ikke fryse fromasjkaker siden jeg synes de kan bli litt kornete i konsistensen ved tining, men kaken holder seg god i flere dager om den oppbevares i kjøleskapet.

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

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lakrisfromasjkake-med-kransekakebunn