Vaniljefromasjkake med bringebær



Ingredienser

Mandelbunn:
♥ 4 eggehviter
♥ 250 g melis
♥ 250 g mandler
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Vaniljefromasj:
♥ 4 eggeplommer
♥ 5 ss sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 vaniljestang
♥ 7 plater gelatin
♥ 6 dl kremfløte

Bringebærlokk:
♥ 400 g friske bringebær
♥ 1 pk bringebærgelépulver
♥ 2,5 dl vann

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og pisk videre til marengs. Bland i finmalte mandler og vaniljeekstrakt. Ha deigen i en rund form, 24 cm i diameter, med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180 °C i 30 minutter. La kaken bli kald i formen.

Pisk eggeplommer luftig med sukker, vaniljesukker, vaniljeekstrakt og frø fra vaniljestangen. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem i en kopp i mikrobølgeovnen (det tar bare noen få sekunder). Hell den varme, flytende gelatinen i eggeblandingen og rør godt. I en annen bolle piskes kremfløten til luftig krem. Vend kremen i eggeblandingen. Hell fyllet over nøttebunnen i formen og la kaken stå kaldt i 4 timer.

Dekk kaken med friske bringebær. Løs opp gelépulveret i kokende vann. Avkjøl geléen til den er kald, men fortsatt flytende. Øs geléen over bringebærene med en skje. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til gélelokket har stivnet.

Tips

♥ Det kan være litt vanskelig å flytte den ferdige kaken over på et kakefat siden kaken er nokså myk. Et alternativ er å ta den stekte mandelbunnen ut av formen og sette den på et fat og så feste ringen fra kakeformen stramt rundt kaken før du heller over vaniljefromasjen. Så kan du sette fatet i kjøleskapet og gjøre ferdig kaken direkte på kakefatet. Når bringebærlokket har stivnet, løsner du bare kakeringen fra kaken.

♥ Bruk helst friske bringebær på toppen av kaken. Bringebær som har vært fryst avgir bærsaft og vil gjøre at bringebærlokket blir rennende.

♥ Kaken kan fint lages dagen i forveien og stå i kjøleskapet over natten for å stivne. Den tåler å stå kjølig i et par dager, men er etter min mening ikke så fin å fryse siden fromasjen da kan korne seg og bærlokket blir rennende når det tiner.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljefromasjkake-med-bringebaer