Pasjonsfruktfromasjkake med kransekakebunn



Ingredienser

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

Pasjonsfruktfromasj:
♥ 3 egg
♥ 100 g melis
♥ 6 plater gelatin
♥ 0,5 dl kokende vann
♥ 2,5 dl Passionfruit Dessert Glaze (1 flaske, se tips)
♥ 3 dl kremfløte

Pasjonsfruktlokk:
♥ 4 plater gelatin
♥ 2,5 dl Passionfruit Dessert Glaze (1 flaske, se tips)
♥ 0,5 dl kokende vann

Fremgangsmåte

Kransekakebunn:
Del opp kransekakemassen i små biter og ha i en food processor sammen med eggene. Kjør alt sammen på full hastighet til deigen er luftig og uten klumper. Hell deigen i en rund kakeform (24 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, vask formen, og legg kakebunnen tilbake i formen.

Pasjonsfruktfromasj:
Skill eggene. Pisk eggeplommer og melis lyst og luftig.

Legg gelatinplater i bløt i kaldt vann i 5 min. Ha i mens Passionfruit Dessert Glaze i en bolle. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs opp i 0,5 dl kokende vann. Rør dette så straks inn i pasjonsfruktsausen (se tips). Hell pasjonsfruktsausen deretter i bollen med de piskede eggeplommene og bland godt sammen.

Pisk kremfløten til fast, luftig krem. Vend den piskede kremen inn i pasjonsfruktblandingen.

Pisk til slutt eggehvitene til hvitt skum i en annen bolle og vend også dette inn i pasjonsfruktblandingen.

Hell dette deretter over kransekakebunnen. Sett formen i kjøleskapet i minst 5 timer (eller over natten) slik at fromasjen stivner.

Pasjonsfruktlokk:
Legg gelatinplater i bløt i kaldt vann i 5 min.

Ha i mens Passionfruit Dessert Glaze i en bolle. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs opp i 0,5 dl kokende vann. Rør dette så straks inn i pasjonsfruktsausen.

Fordel sausen deretter forsiktig over fromasjkaken i formen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet et par timer til pasjonsfruktlokket har stivnet helt.

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen. Skyv kaken over på et kakefat med en bred stekespade.

Tips

♥ For å unngå gelatintråder i pasjonsfruktfromasjen, bør den smeltede gelatinen røres raskt inn i pasjonsfruktsausen mens den er helt varm. Da løser den seg opp best. Deretter kan du blande pasjonsfruktsausen inn i eggedosisen, før du vender inn kremfløten (ikke omvendt rekkefølge, ellers smelter kremen), og til slutt de piskede eggehvitene. Bruk gjerne en ballongvisp helt til slutt slik at alle klumper

jevner seg ut.

♥ Kaken kan med fordel lages klar dagen i forveien og tåler fint å stå i kjøleskapet en dag. Som fromasjkaker flest, er den ikke så godt egnet til frysing.

♥ Kransekakemasse fås kjøpt i de fleste norske matvarebutikkene (grønn rull fra Odense).

♥ Passionfruit Dessert Glaze produseres i New Zealand, og fås kjøpt i noen utvalgte, norske delikatesseforretninger - herunder hos Lille Special. Du trenger 2 flasker (som inneholder 2.5 dl hver) til denne kaken.

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

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