Klementinfromasjkake



Ingredienser

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

Klementinfromasj:
♥ 4 egg
♥ 200 g sukker
♥ 6 plater gelatin
♥ 2 ss revet klementinskall
♥ 2 dl klementinsaft (se tips)
♥ 3 dl kremfløte

Gelélokk:
♥ 3 plater gelatin
♥ 2,5 dl klementinsaft (se tips)

Pynt:
♥ sjokoladehjerter

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.

Klementinfromasj:
Skill eggene.

Pisk eggeplommer og halvparten av sukkeret (100 g) til lys, tykk eggedosis.

Legg gelatinplater i bløt i kaldt vann i 5 min.

Riv skall fra klementiner og mål opp 2 spiseskjeer. Vend dette inn i eggedosisen.

Press saft fra klementiner (se tips vedrørende antall) og mål opp 2 dl.

Varm opp 1 dl av klementinsaften til den blir rykende varm (gjør dette gjerne i en kopp som du setter i mikroen eller i en liten kjele). Press vannet ut av de bløte gelatinplatene og løs dem opp i den varme klementinsaften. Ha så litt og litt av den gjenværende (1 dl) kalde, pressede klementinsaften i den delen av saften som er med gelatin, og rør godt hele tiden. Når dette er blandet, har du klementinsaften i eggedosisen og blander sammen.

Pisk eggehvitene i en ren bolle til stivt skum. Tilsett resten av sukkeret (100 g) og pisk videre til marengs. Vend dette inn i klementin-eggedosisen.

Pisk kremfløten til fast, luftig krem. Vend den piskede kremen inn i blandingen til slutt. Bland godt med en ballongvisp, så alle kremklumper fjernes.

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

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

Press saften fra klementiner (se tips vedrørende antall) og mål opp 2,5 dl.

Varm opp 1 dl av klementinsaften til den blir rykende varm (gjør dette gjerne i en kopp som du setter i mikroen eller i en liten kjele). Press vannet ut av de bløte gelatinplatene og løs dem opp i den varme klementinsaften. Ha så litt og litt av den

gjenværende (1,5 dl) kalde, pressede klementinsaften i den delen av saften som er med gelatin, og rør godt hele tiden. Avkjøl til blandingen er romtemperert, men fortsatt helt flytende.

Hell klementinsausen forsiktig over fromasjkaken i formen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet et par timer til geléokket har stivnet helt.

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

Pynt kaken med sjokoladehjerter eller annen kakepynt du liker.

Tips

♥ Det varierer hvor mange klementiner du trenger til å lage denne kaken; det avhenger helt av hvor saftige de er. Min erfaring er at 3 klementiner gir ca. 1 dl klementinsaft, så da må du beregne ca 14 klementiner til denne kaken. Det gir virkelig nydelig smak på kaken om du bruker ferskpresset klementinsaft. Hvis du derimot ønsker å gjøre det enklere, kan du bruke appelsinjuice (gjerne med fruktkjøtt) i stedet for pressede klementiner, men det gir ikke helt samme smaken.

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

♥ For å unngå gelatintråder i klementinfromasjen, må du være nøye på rekkefølgen jeg har beskrevet i oppskriften. Altså først løse opp gelatinplatene i varm klementinsaft, og deretter ha litt og litt av den kalde klementinsaften i den varme slik at den varme blandingen gradvis blir kaldere. Deretter kan blandingen røres inn i eggedosisen. Så blander du inn marengsen, og til slutt pisket krem.

♥ 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.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/klementinfromasjkake