Festkake med eggelikør- og jordbærfromasj



Ingredienser

Mandelbunn:
♥ 4 eggehviter
♥ 200 g skåldede mandler (se tips)
♥ 200 g melis
♥ 1 ts bakepulver

Eggelikørfromasj:
♥ 4 eggeplommer
♥ 1,5 dl melis
♥ 1 dl eggelikør (se tips)
♥ 6 plater gelatin
♥ 3 dl kremfløte

Jordbærfromasj:
♥ 2 egg
♥ 2 dl melis
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 400 g jordbær (frosne)
♥ 6 plater gelatin
♥ 3 dl kremfløte

Pynt:
♥ 400 g ekte marsipan (se tips)
♥ 1 dl hvit sjokoladestrøssel
♥ 12 sjokoladekuler

Fremgangsmåte

Mandelbunn:
Pisk eggehvitene til stivt skum. Mal mandlene i mandelkvern. Bland mandlene med melis og bakepulver. Vend dette sammen med eggehviteskummet.

Ha deigen i en rund form, 24 cm i diameter med høye kanter og som er dekket med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 25 minutter. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald.

Eggelikørfromasj:
Lag eggelikørfromasjen ved å piske eggeplommer og sukker sammen til blandingen blir lysegul i fargen. Bland inn eggelikør. Bløtlegg gelatinplater i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem i en kopp som has noen få sekunder i mikrobølgeovnen (alternativt kan du smelte de bløte gelatinplatene i 2 ss kokende vann). Rør den smeltede, varme gelatinen i eggedosisen med eggelikør. Pisk kremfløten til luftig krem og vend inn til slutt.

Hell eggelikørfromasjen over mandelbunnen i formen og sett formen i fryseren i en times tid så fromasjen stivner.

Jordbærfromasj:
Til jordbærfromasjen piskes egg og sukker til lys eggedosis. Tin jordbærene og mos dem sammen med en stavmikser. Bland jordbærmosen i eggedosisen. Bløtlegg gelatinplater i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt dem i en kopp som has noen få sekunder i mikrobølgeovnen (alternativt kan du smelte de bløte gelatinplatene i 2 ss kokende vann). Rør den smeltede, varme gelatinen i eggedosisen med jordbær. Pisk kremfløten til luftig krem og vend inn til slutt.

Hell jordbærfromasjen over eggelikørfromasjen i formen til den er helt fylt opp. Sett formen i fryseren (eller kjøleskapet over natten, se tips).

Servering og pynt:
Ta kaken ut av fryseren kvelden før servering. Ta kaken ut av formen, dra av bakepapiret og sett kaken på et fat mens den fortsatt er frossen. Sett fatet i kjøleskapet til dagen etter så kaken tiner sakte.

På serveringsdagen kan du pynte kaken med marsipanbånd langs kanten og hvit sjokoladestrøssel på toppen og eventuelt noen fine sjokoladekuler. Kaken kan også pyntes med pisket fløtekrem.

Tips

♥ Kjøp gjerne ferdig skåldede mandler, eller skåld dem selv ved å ha dem i en bolle med kokende varmt vann. La mandlene ligge i det varme vannet til du merker at ytterskallet løsner lett. Tørk de skåldede mandlene godt før du kjører dem gjennom mandelkvernen.

♥ Eggelikør kjøpes så klart på polet.

♥ For å lage marsipanbåndet, bruker du først et målebånd for å måle hvor høy kaken din er og hvor langt bånd må være. Så kjevler du ut marsipanen og bruker linjal for å skjære til marsipanen til et bånd som passer rundt kaken. Del båndet eventuelt i to slik at du får en skjøt, hvis det er vanskelig å kjevle ut et bånd som er så langt at det rekker rundt hele kaken. Det kan være greit å smøre litt krem langsmed kanten av kaken før du presser inntil marsipanbåndet slik at marsipanbåndet sitter bredre fast langsmed kaken.

♥ Jeg bruker ekte marsipan som har best smak, men vanlig figurmarsipan kan også brukes.

♥ Det er selvfølgelig ikke nødvendig å fryse kaken før servering. Hvis du imidlertid ikke fryser kaken, bør du være klar over at det ikke er så lett å ta den ferdige fromasjkaken ut av formen og flytte den over på et kakefat uten at den går i stykker. Du bør da i stedet bygge opp fromasjkaken direkte på kakefatet. Du steker da mandelbunnen som vanlig og avkjøler den. Deretter tar du mandelbunnen ut av kakeformen og setter den på kakefatet. Så fester du kakeringen fra springformen rundt mandelbunnen. Du må sørge for at det er helt tett mellom kaken og kakeringen, ellers vil fromasjfyllet renne utover på fatet. Bruk eventuelt kakeringen til en form som er litt mindre enn den du stekte mandelbunnen i (dvs. 22 cm i diameter). Så kan du lage fromasjene og ha over mandelbunnen og sette kakefatet i kjøleskapet til fromasj-lagene har stivnet. Kaken bør helst stå i kjøleskapet over natten før du fjerner kakeringen og pynter kaken.

♥ Kaken bør serveres samme dag som den er pyntet med marsipanbånd.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/festkake-med-eggelikor-og-

jordbaerfromasj