Nøttekake med blåbærfromasj



Ingredienser

Nøttekake:
♥ 4 eggehviter
♥ 150 g sukker
♥ 150 g hasselnøtter

Blåbærfromasj:
♥ 600 g skogsblåbær (friske eller frosne)
♥ 200 g melis
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 8 plater gelatin
♥ 3 dl kremfløte
♥ 3 dl crème fraîche

Blåbærlokk:
♥ 1 pk blåbærgelépulver
♥ 2 dl vann
♥ 200 g skogsblåbær (friske eller frosne)

Fremgangsmåte

Nøttekake:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til du får en tykk og fast marengs.

Mal hasselnøttene og vend disse deretter inn i marengsen.

Ha nøttemarengsen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Springformen bør ha nokså høye kanter.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 minutter. La kaken avkjøles helt i formen.

Blåbærfromasj:
Ha blåbærene i en kjele og varm opp på middels varme (det går fint å bruke frosne blåbær). Tilsett melis og vaniljeekstrakt. Rør rundt i blåbærene slik at de moses og avgir saft. Når blåbærene er helt bløte, ta kjelen av platen.

Sil blåbærsausen over i en bolle. Press godt med baksiden av en skje slik at du får med all den gode blåbærsaften. Ha blåbærsaften tilbake i kjelen og varm opp forsiktig.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av platene og løs dem opp i den varme blåbærsaften. Ta kjelen av platen og avkjøl blåbærsaften til den er helt kald, men fortsatt flytende.

Pisk kremfløten til tykk krem. Pisk inn kald crème fraîche. Bland den kalde blåbærsaften inn i kremen, litt om gangen. Pisk med en ballongvisp slik at du får en krem med jevn, blålilla farge.

Hell blåbærkremen over nøttebunnen i kakeformen. Sett formen i kjøleskapet over natten, eller minst i 5 timer, slik at fromasjen stivner helt.

Blåbærlokk:
Ha blåbærgelépulver og 2 dl vann i en kjele. Varm opp under omrøring til gelépulveret har løst seg opp helt.

Ha blåbærene i kjelen (det gjør ikke noe om de er frosne), så de blander seg med flytende blåbærgeléen. Avkjøl til den flytende geléen er romtemperert (geléen avkjøles raskere dersom du bruker frosne blåbær).

Ta kaken ut av kjøleskapet. Hell blandingen over blåbærfromasjen. Sett kaken tilbake i kjøleskapet i minst 5 timer, slik at blåbærgeléen stivner helt.

Løsne kaken forsiktig fra formen og skyv den over på et kakefat. La kaken stå kjølig frem til servering.

Tips

♥ Som du ser av oppskriften, bør denne kaken lages klar dagen i forveien og stå i kjøleskapet over natten. Da er du helt sikker på at fromasjen har stivnet før du tar kaken ut av formen.

♥ Jeg brukte her frosne skogsblåbær (2 pk à 400 gram).

♥ Den silte blåbærsaften må varmes opp for at gelatinen skal smelte ordentlig. Den må deretter avkjøles i romtemperatur til den er kald (men ikke stivnet, så rør ofte i den for å sjekke konsistensen). Dersom blåbærsausen er for varm når du blander den med den piskede kremen, kommer kremen til å skille seg.

♥ Blåbærgelépulver fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Merk at gelépulveret skal blandes med kun 2 dl vann (og ikke 5 dl vann som det står på pakningen), fordi blåbærene også bidrar med en god del væske.

♥ Denne fromasjkaken er god i flere dager. Oppbevares i kjøleskapet. Pisket krem passer godt som tilbehør!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nottekake-med-blabaerfromasj