



# Bringebærdrøm

ca. 12 - 16 porsjoner



Enkel

up to 80 Min.



## Ingredienser:

### Bunn:

175 g malte mandler  
175 g melis  
3 eggehviter  
1 ts Dr. Oetker Bakepulver

### Fromasj:

400 g bringebær, fryste  
2 ss sitronsaft  
6 Dr. Oetker Gelatinblader  
1 Dr. Oetker Vaniljestang  
200 g melis  
300 g philadelphiaost  
3 dl fløte

### Pikekys:

100 g eggehviter  
200 g sukker  
Dr. Oetker Gul Konditorfarge  
Dr. Oetker Grønn Konditorfarge  
Dr. Oetker Lilla Konditorfarge

### Dekor:

Dr. Oetker Cupcake Daisies

## 1 Bunn:

Begynn med å male mandlene. Dette kan godt gjøres i en foodprosessor. Når mandlene er malt, tilsett melis og bakepulver og kjør i noen sekunder til alt er godt blandet. Pisk eggehvitenes stive. Hell nøttemblandingen i og vend dette sammen med en slikkepott. Smør en kakeform på 24 cm og kle den med bakepapir. Fordel røren i formen og stek i ca 25-30 minutter på 180 grader. Avkjøl bunnen helt.

## 2 Fromasj:

Legg gelatinbladene i bløt en bolle med kaldt vann i ca 5 minutter. Ha bringebærene i et litermål og mos de godt med en stavmikser. Legg en sikt oppå en kjele og press bringebærene igjennom slik at du blir kvitt alle frøene. Tilsett melis, sitronsaft og frøene fra en vaniljestang. Varm dette opp til rett under kokepunktet. Klem vannet godt av gelatinbladene og ha de i den varme bringebærblandingen. Rør godt til alt er smeltet. Sett dette til avkjøling, men ikke la det stivne. Ha kremosten i en bolle og visp den i noen sekunder. Tilsett bringebærblandingen og visp dette så vidt sammen. Pisk fløten til en luftig krem og vend den inn sammen med kremost og bringebærblandingen. Hell dette over i formen med nøttembunnen. Sett den i kjøleskapet i et par timer.





### 3 Pikekyss (disse bør lages dagen i forveien):

Pisk eggehviten og la de skumme litt før du tilsetter 1/3 av sukkeret. Pisk i noen minutter før du tilsetter resten av sukkeret litt etter litt. Pisk godt i mellom hver gang. Blandingen vil nå bli tykk og blank. For å sjekke om marengsen er ferdig kan du ta litt marengs mellom tommel og pekefinger. Hvis du ikke kjenner noen sukkerkorn, så er den ferdig. Pass på å ikke piske for lenge. Fordel marengsen i ulike skåler og bland i ønsket Dr. Oetker konditorfarge. Gjør klar sprøyteposer med ulike tipper og ha i den fargede marengsen. Sprøyt små topper på et stekebrett dekket med bakepapir. Et tips er å snu stekebrettet slik at det er helt flatt og bakepapiret ligger helt rett. Tørk marengsene i ovnen på 90 grader i et par timer, gjerne flere brett inne samtidig. Når det har gått to timer kan du bare slå av ovnen og la de stå over natten. Disse kan oppbevares i en tett boks i lang tid.

