



Konfirmasjonskake med vanilje- og jordbærfromasj

ca. 12 kakestykker



Enkel

● ● up to 120 Min.



Ingredienser:

Mandelbunn:

150 g mandler
150 g sukker
3 egg
3 ss hvetemel

Jordbærfromasj:

2 egg
175 g sukker
200 g jordbær (moste)
3 ss sitronsaft
6 Dr. Oetker Gelatinblader

Vaniljefromasj:

2 egg
150 g sukker
3 dl Q-Meieriene kremfløte
1 ss Dr. Oetker Vanilla Paste
6 Dr. Oetker Gelatinblader

Til montering og dekorasjon:

1,5 dl Q-Meieriene kremfløte
100 g mørk sjokolade
2 pakker Dr. Oetker Golden and Shiny Pearls
2 pakker Dr. Oetker Hvit Sukkerfondant

1 Mandelbunn:

Start med å lage mandelbunnen. Kle en form ca. 26 cm med bakepapir i bunnen.

Sett stekeovnen på 180 °C over- og undervarme.

Mal mandlene i en foodprocessor og rør inn hvetemel.

Pisk eggedosis av egg og sukker, og vend så forsiktig inn mandel- og melblandingen. Pass på slik at mest mulig luft beholdes.

Hell røren i formen og stek kaken midt i ovnen i 25-30 minutter. Avkjøl bunnen.





2 Jordbærfromasj:

Legg gelatinplatene til bløt i kaldt vann. Er jordbærene frosne tines de før bruk. Mos jordbærene med en stavmikser.

Pisk kremfløten til en myk krem og sett den i kjøleskapet.

Pisk eggedosis av egg og sukker, og vend inn den piskede kremfløten. Tilsett de fleste jordbærene

Varm opp sitronsaften, den skal bli god og varm men ikke koke. Kryst vannet ut av gelatinen og smelt det sammen med sitronsaften. Pass på at gelatinen er rykende varm. Ta litt av kremen og rør inn i gelatinblandingen før du heller alt raskt i resten av kremen. Rør fort og hell kremen på mandelbunnen. Sett kaken i fryser.

3 Vaniljefromasj:

Legg gelatinplatene til bløt i kaldt vann.

Pisk kremfløten til en myk krem og sett den i kjøleskapet.

Pisk eggedosis av egg og sukker, og vend inn den piskede kremfløten og vaniljepaste.

Varm opp sitronsaften, den skal bli god og varm men ikke koke. Kryst vannet ut av gelatinen og smelt det sammen med sitronsaften. Pass på at gelatinen er rykende varm. Ta litt av kremen og rør inn i gelatinblandingen før du heller alt raskt i resten av kremen. Rør fort og hell kremen utover jordbærfromasjen. Sett kaken i fryseren til dagen etter.

4 Montering og dekorasjon:

Ta kaken ut av fryseren. Varm en kniv og dra den langs kanten av formen. Fjern ringen, dra av bakepapiret og sett kaken på serveringsfatet.

Pisk kremfløte. Stryk et lag krem på kanten og på toppen av kaken.

Kjevle en lang strimmel av to pakker hvit fondant. Tykkelse ca. 1.5 mm. Mål til og skjær den så lang og så høy at den dekker kaken langs kanten. Bruker du en 26 cm form bør fondanten være ca. 80 cm lang og 7 cm høy. Rull sammen fondanten og rull den så på langs kanten av kaken.

Finhakk sjokolade eller kjør den i en foodprocessor. Dryss finmalt sjokolade på toppen av kaken og legg på Golden and Shiny Pearls-kuler.

La kaken tine minst 4 timer i kjøleskap før den serveres.

