



Jordbærfromasjkake

Ingredienser

Bunn:

150 g mandler

4 eggehviter

150 g melis

Fromasj:

4 eggeplommer

1 dl sukker

3 dl kremfløte

3 dl jordbærsyltetøy

6 pl gelatin

1/2 dl kokende vann

Pynt:

Mandelflak

Kremfløte

Jordbær

Rund form 24 cm

I stekeovn 170 grader C i 30-40 minutter.

Fremgangsmåte

Mal mandlene og bland inn melis. Stivpisk eggehvitene. Visp forsiktig inn mandelmelisbandingen i eggehvitene. Hell røren i smurt form og stek kaken på nederste rille. Avkjøl.

Legg gelatinplatene i kaldt vann ca. 5 minutter. Visp eggeplommer og sukker til eggedosis. Klem vannet av gelatinplatene og smelt dem i ca. 4 ss kokende varmt vann og bland med syltetøyet. Visp kremfløten stiv. Bland krem og eggedosis forsiktig. Rør inn jordbærsyltetøy og bland godt.

Hell fromasjblandingen over kakebunnen og la kaken stå kjølig natten over. Pyntes med krem, mandelflak og ferske sjokoladepyntede jordbær.