



Oppskrift

Bringebær- og yoghurtmoussekake



Prøv denne friske og gode kaken som passer kjempegodt til merkedager, bursdag, konfirmasjon eller 17. mai. En skikkelig fargeklatt på kakebordet! Topp

gjærne med spiselige blomster sammen med bringebær. Det anbefales en rund kakeform på 22cm i diameter til denne oppskriften.

1

Begynn med å varme ovnen og piske marengs

Varm ovnen til 180 grader. Kle kakeformen med bakepapir i bunnen og smør kantene lett med litt olje. Pisk eggehviten sammen med en klype salt til det begynner å skumme. Pisk ved middels hastighet og tilsett sukkeret litt etter litt. Øk hastigheten når alt sukkeret er tilsatt, og pisk videre til tykk og blank marengs. Vend nøttene raskt inn i marengsen og bre røren ut i formen.

2

Stek bunnen

Stek bunnen midt i ovnen i cirka 25 minutter. Avkjøl bunnen. Ta bunnen forsiktig ut av formen og løft den over på det fatet kaken skal serveres på. Vask kakeringen og sett den tilbake rundt nøttebunnen (kun ringen rundt). Kle ringen innvendig med «kakeplast» eller bakepapir.

3

Bløtlegg gelatinplatene. Bland sammen bringebær, sukker og vanilje. Varm opp under omrøring. Klem vannet godt ut av gelatinplatene og løs gelatinen opp i de varme bærene. Hell bærene over i en bolle og la de stå til avkjøling i romtemperatur.

4

La kaken hvile og pynt kaken med bringebær ved servering.

Pisk yoghurt og fløte sammen til myk krem, og vend kremen sammen med bringebærene (vend først inn cirka 1/3 av kremen og løft forsiktig inn resten). Hell bringebærkremen over bunnen, og la kaken stå i kjøleskapet til kremen har satt seg, minst 4 timer.

Fjern kakeringen og plast/papirremsen før servering. Pynt med friske bringebær.

Produkter i denne oppskriften

Egg 10 LXL Frittgående 68-85g Enh

Ingredienser

Til nøttebunnen

Eggehvite 2 stk (store)

Hvitt sukker	100 g
--------------	-------

Mandler 130 g

Til bringebærkremen

Bringebær 300 g (kan godt være fryste)

Hvitt sukker	80 g
--------------	------

Vaniljestang 0,5 stk

Gresk yoghurt	2,5 dl
---------------	--------

Fløte 2,5 dl

Gelatin	5 plater
---------	----------

Til pynt

Bringebær mengde etter ønske

Allergener

- Egg
- Nøtter
- Melkeprotein inkl laktose