

Hindbærkage med praline



En helt enkelt og frisk hindbærkage. Sprød kiksebund, blød og cremet hindbærmousse og en helt fantastisk praline der knaser godt ☺

Den er rimelig hurtig at lave og så kan den fryses. Så skal den bare tø op i køleskabet i nogle timer inden servering.

Hindbærkompot

1 blad husblas
2 spsk vaniljesukker
40 g sukker
1/2 citron, saft
150 g hindbær
1 tsk maizena
2 spsk vand

Praline

100 g hasselnødder
100 g sukker
125 g mælkechokolade

Kiksebund

225 g digestive
115 g smør – smeltet
1 spsk kakao

Hindbærmousse

3 blade husblas
300 g hindbær
125 g sukker
1 spsk vaniljesukker
1 spsk citronsaft
2 dl fløde
150 g græsk yoghurt

Kompot

Udblød husblas i koldt vand i en halv time.
Kom vaniljesukker, sukker, citronsaft, og hindbær i en gryde og bring det i kog.
Lad det simre ca. 10 min. Blend med en stavblender.
Rør maizena og vand sammen og rør det i kompotten.
Lad det koge 2 min mens der hele tiden røres.
Tag gryden af varmen og rør husblas i kompotten.
Kom kompotten i en lille springform – ca. 16 cm i diameter.
Sæt kompotten i fryseren mindst 2 – 3 timer.



Praline

Tænd ovnen på 190 grader.
Kom nødderne på en plade med bagepapir og rist dem i ovnen i ca 10 min – til skallen revner.
Lad nødderne køle af og gnid så skallerne af mellem hænderne.
Smelt sukker på en pande til det er blevet gyldent. Kom nødderne i og bland godt.
Kom nødderne på et spækbræt med bagepapir og køl helt af.
Blend 2/3 fint og hak resten groft.
Smelt chokoladen over vandbad og rør nødderne i. Køl af og hak det groft.

Kiksebund

Blend kiksene i en minihakker og rør det med kakao og det smeltede smør.

Kom kageplast i en lille springform – ca 16 cm i diameter – og pres kikseblandingen godt ud i bunden med fingrene eller bagsiden af en ske.

Hindbærmousse

Læg husbals i koldt vand i 15 min.

Kom hindbær, sukker og vanilje i en gryde og lad det koge i ca 5 min ved svag varme,

Smag til med citronsaft og blend hindbærmassen med en stavblender. Pres hindbærmassen gennem en si og kom saften op i gryden og varm op.

Vrid husblas fri for vand og rør den i hindbærsaften. Køl saften ned til ca 30 grader.

Pisk fløden til let skum og vend yoghurt forsigtigt i.

Vend flødeblandingen forsigtigt i hindbærsaften – stop så snart det er en ensartet masse.

Læg bærkompotten på kiksebunden og fordel hindbærmoussen ovenpå og glat overfladen.

Sæt kagen i køleskabet til næste dag.



Pynt

Hak pralineen og fordel det på kagen.

