



---

## Fromasjkake med snøfrisk

### Ingredienser

#### Bunn:

150 g havrekjeks (f.eks. Bixit)  
100 g smør  
50 g kokos

#### Fyll:

4 egg  
100 g sukker  
2,5 dl yoghurt naturell  
250 g snøfrisk naturell (2 pk)  
saft og revet skall av 1/2 sitron  
6 plater gelatin  
0,5 dl kokende vann

#### Pynt:

hermetisk fruktcocktail

### Fremgangsmåte

Knus kjeksene (gjøres kjapt ved bruk av morter eller food processor). Bland med smeltet smør og kokos. Ha ringen til en rund kakeform (24 cm i diameter) direkte på et kakefat. Press kjeksmassen utover i bunnen på formen. Sett kjølig.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Pisk imens egg og sukker til eggedosis. I en annen bolle piskes yoghurt, snøfrisk og saft og revet skall fra sitronen. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i kokende vann. Avkjøl gelatinblandingen i et par minutter, til den er lunken. Rør den så inn i yoghurt- og



osteblandingen i en tynn stråle. Vend til slutt inn eggedosisen. Hell fromasjblandingen forsiktig over kjeksbunnen. La kaken stå i kjøleskapet til fromasjen har stivnet (3-4 timer).

Skjær forsiktig langsmed kakeringen med en tynn, skarp kniv. Fjern kakeringen. Pynt kaken med godt avrent hermetisk fruktcocktail eller med friske bær.

### **Tips**

Snøfrisk er en kremost laget med geitemelk og fås kjøpt i de aller fleste matbutikker. Pass på at du velger snøfrisk med naturell smak!

Kaken oppbevares i kjøleskapet.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fromasjkake-med-snofrisk>