

GAMMALOST-ROSE



- **Nøttebotn** (med gammaloststrø)
- **Fyll** (med krem, appelsinjuice, gammaloststrø m.m.)
- **Gele** (appelsingele med gammalost-åttebladrose)

NØTTEBOTN

200 gr hasselnøtter + 2 matskeier gammalost-strø

2,5 dl sukker

4 eggekviser

Pisk eggekvisene til stivt skum saman med sukkeret.

Bland inn finhakka nøtter og smuldra gammalost.

Hell over i rund form, 26 cm. Steik på nedste rille, 30 min., 180 grader.

Avkjøl.

FYLL

1,5 dl (appelsin)saft/juice

2 egg

1 dl sukker

½ ts kanel

5 gelantinplater

2 dl kremfløyte

1 matskei gammalost-strø

1 ts vaniljesukker

Varm opp appelsinsaft/juice.

Ha i kanel i juicen og rør godt rundt.

Avkjøl.

Legg gelatinen i litt kaldt vatn, (minst 5 min.)

Pisk eggedosis av egg og sukker.

Bland den avkjølte juicen inn i eggedosisen.

Ta opp gelatinen, press ut så mykje vatn som råd.

Lat gelatinen smelta (i pittelitt kokande vatn) medan ein rører godt rundt.

Rør gelatinen fort inn (medan han er varm) i ein tynn stråle i eggedosis-juice-blandinga.

Stivpisk kremfløyte med vaniljesukker og vend denne forsiktig inn i eggedosis-juicen.

La fyllet stå bortimot ein halvtime i kjøleskåpet.

Brei fyllet over nøttebotnen.

GELE MED GAMMALOSTROSE

1-2 pakker appelsingle (etter kor høgt gelelag ein ynskjer).

Viktig: Reduser vassmengda føreslått på pakka frå 5 dl til 3 dl (for å få geleen stivare).

Skjer ut tynne roseblad i gammalost og legg ei åttebladrose over fyllet som har stivna noko.

Lag appelsingle som pakka seier, men ha mindre veske enn føreslått. (Sjå ovanfor).

Avkjøl noko.

Hell geleen over fyllet med åttebladrosa.

Set kaka kaldt slik at geleen stivnar heilt.