



## Søt finale

### Ingredienser

Bunn:

200 g søt havrekjeks (f.eks. Bixit)  
100 g smør

Is:

3 eggeplommer  
200 g sukker  
100 g kremost (f.eks. Philadelphia)  
3 dl kremfløte  
3 eggehviter

Pynt:

300 g frossen skogsbærblanding  
4 ss sukker



### Fremgangsmåte

Knus kjeksen f.eks. i morter eller ved å ha kjeksen i en pose og kjevle over. Bland kjeksen med smeltet smør. Trykk blandingen i bunnen på en godt smurt rund form (22 cm i diameter). (Det er ikke nødvendig å ha bakepapir i bunnen av formen.) Sett formen kaldt.

Visp tykk eggedosis av eggeplommer og sukker. Visp inn osten til jevn blanding. Pisk krem og rør inn i blandingen. Vend til slutt i stivpiskede eggehviter. Hell i kakeformen og frys kaken.

Før servering tas iskaken ut av formen og settes på et passende fat. La kaken tine i ca 15 minutter. Legg så oppå frosne bær og strø over sukker før servering.

## Tips

Legg bærene helt frosne på kaken rett før servering eller sett kaken straks tilbake i fryseren etter at bærene er lagt på. Hvis bærene tiner på kaken vil de lage røde merker på den hvite isen. -Men iskaken smaker selvfølgelig like godt for det....

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sot-finale>