



Iskake med marengs og krokanrull

Ingredienser

Marengsbunn:

3 eggehviter

1,5 dl sukker

1 ss potetmel

0,5 ts hornsalt

Eller en ferdig kjøpt marengsbunn (22-24 cm i diameter)

Is:

3 eggeplommer

1 dl sukker

3 dl kremfløte

3 pk krokanrull (ca 200 g)

Fremgangsmåte

Hvis du lager marengsbunnen selv:

Pisk eggehviter og sukker til stiv marengs (ca 20 min). Bland i potetmel og hornsalt. Ha i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek/tørk marengsbunnen midt i ovnen ved 110°C i 60 min. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta bunnen ut av formen og fjern bakepapiret forsiktig. Sett bunnen på en bakepapirkledd stekeplate og stek/tørk bunnen videre ved 110°C i 90 min, eller lenger til bunnen virker helt tørr (sjekk særlig i midten).



Til isen piskes eggeplommer og sukker lyst og luftig. Pisk kremfløten til krem og rør i (bruk stålvisp for å få blandingen helt jevn). Hold av 16 biter krokanrull til pynt. Hakk resten fint og bland inn i isen.

Ha den hjemmelagede eller ferdigkjøpte marengsbunnen i en passe stor rund form (uten bakepapir). Hell i krokanisblandingen og sett kaken i fryseren. Ta den frosne kaken ut av formen og pynt med krokanrull før servering. Kaken må stå og tine i ca 15 min før servering.

Tips

På bildet er det brukt ferdigkjøpt marengs. Ferdiglagede marengsbunner kan du som regel få kjøpt eller bestilt på konditorier. Jeg anbefaler deg å bruke kjøpt marengsbunn hvis du får tak i det, -det er enklere og du er dessuten helt sikker på at marengsen er tørr.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/iskake-med-marengs-og-krokanrull>