



## Festiskake

### Ingredienser

Kakebunn:

2 store egg

70 g sukker

30 g hvetemel

35 g potetmel

0,5 ts bakepulver

Eller bruk et lag av en ferdigkjøpt  
sukkerbrødbunn (se tips)

Vaniljeis:

4 eggeplommer

8 ss sukker

1 vaniljestang

5 dl kremfløte

Fyll:

1 dl whisky

100 g marsipan

100 g kokesjokolade

100 g valnøtter

Pynt:

50 g kokesjokolade

### Fremgangsmåte



Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i de tørre ingrediensene og bland deigen forsiktig sammen. Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter). Stek kaken på rist midt i ovnen ved 200°C i ca 10-15 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kakebunnen i formen. Løsne den så fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Legg sukkerbrødet i bunnen på en ren, rund form (24 cm i diameter).

Pisk eggeplommer og sukker til tykk eggedosis. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut frøene på innsiden. Bland i eggedosisen. Pisk kremfløten til luftig krem og vend i. Bruk en stålvisp slik at alt blir godt blandet.

Hell halvparten av ismassen over sukkerbrødbunnen i kakeformen. Sett i fryseren i 1 time.

Hakk marsipanen og rør den myk med whisky (dette går veldig raskt i food processor). Bland massen med hakket sjokolade og hakkede valnøtter.

Fordel fyllet over den halvfrosne isen i formen. Hell over resten av ismassen. Dryss over høvlet sjokolade til pynt. Sett formen tilbake i fryseren til isen er stivnet ( gjerne over natten).

Ta kaken ut av formen ca 20 min før servering og sett den på et passende kakefat.

## Tips

En ferdigkjøpt, oppdelt sukkerbrødbunn (24 cm i diameter) egner seg ypperlig som bunn på denne iskaken. Bruk bare en av bunnene. Resten av sukkerbrødet kan brukes til å lage "Punsjeboller" (se ulike oppskrifter på [detsoteliv.no](http://detsoteliv.no)), eller som bunn til andre typer iskaker.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/festiskake>