



## Dots iskake

### Ingredienser

300 g Dots (se tips)

50 g smør

Iskrem:

4 egg

150 g melis

250 g kremost

4 dl kremfløte

120 g Dots (se tips)

Pynt:

sjokoladesaus



### Fremgangsmåte

Knus kjeksene til bunnen (gjøres raskt i food processor) og bland med smeltet smør. Trykk blandingen ut i bunnen av en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett formen i kjøleskapet.

Skill eggene. Pisk eggehvite stive og pisk inn melis. Pisk eggeplommene sammen med kremosten til en luftig, kremete blanding. Pisk kremfløten til krem. Bland så alt dette sammen til en luftig, klumpfri iskremblanding.

Del Dots opp i små biter (mindre enn 1 cm store) og vend inn i isblanding til slutt. Hell isblanding i formen. Ringle over litt sjokoladesaus og sett formen i fryseren til over natten.

Ta iskaken ut av formen ca 20 min før servering. Dra straks av bakepapiret og sett kaken på et fat. La kaken stå til den er myk nok til å kunne skjæres i kakestykker. Ringle eventuelt over litt ekstra sjokoladesaus rett før servering.

## Tips

"Dots" fra Sætre kjeks, lansert i februar 2010, finnes i to varianter: Sjoko (rød pakke) og Brownie (brun pakke). Begge varianter kan brukes i denne iskaken, men jeg foretrekker å bruke den røde typen. Du trenger to pakker kjeks til denne iskaken (420 g). Kjeksene er tynne med mye fyll og passer derfor perfekt til å dyppe i melk.

Se oppskrift på denne iskaken og også oppskrift på "Dots kake" (ligner "Oreo Dream Cake") blant "Innsendte oppskrifter".

--

## YOUNG FOLKS

"if i told you things i did before  
told you how i used to be  
would you go along with someone like me  
if you knew my story word for word  
had all of my history  
would you go along with someone like me

i did before and had my share  
it didn't lead nowhere  
i would go along with someone like you  
it doesn't matter what you did  
who you were hanging with  
we could stick around and see this night through

Ref:

and we don't care about the young folks  
talkin' bout the young style  
and we don't care about the old folks  
talkin' 'bout the old style too  
and we don't care about their own faults  
talkin' 'bout our own style

all we care 'bout is talking  
talking only me and you

usually when things has gone this far  
people tend to disappear  
no-one will surprise me unless you do

i can tell there's something goin' on  
hours seems to disappear  
everyone is leaving i'm still with you

it doesn't matter what we do  
where we are going to  
we can stick around and see this night through

Ref x 2

talking only me and you  
talking only me and you"

(Peter Björn & John, 2006 - Plystresangen som brukes i den populære TV-reklamen til Dots.)

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/dots-iskake>