Hvit sjokoladeiskake



Ingredienser

Kakebunn:
200 g mandler
200 g sukker
2 egg
1 ss kakao

Is:
1 dl kremfløte
3 eggeplommer
200 g hvit sjokolade
3 dl kremfløte

Pynt:
hvit og mørk sjokolade

Fremgangsmåte

Finhakk mandlene (gjerne i food processor). Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland i kakao og mandlene.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken fra formen ved å skjære langsmed kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Vask kakeformen og ha den kalde mandelbunnen tilbake i den rene kakeformen.

Visp sammen eggeplommer og 1 dl kremfløte i en liten kjele (bruk en stålvisp). Varm opp under omrøring til blandingen tykner. Ta kjelen av platen. Ha i den hvite sjokoladen og la den smelte i eggeblandingen. Rør blandingen jevn og la den stå i romtemperatur til den er helt avkjølt. Pisk kremfløten til krem og rør i. Bland godt med en stålvisp.

Hell isen i kakeformen. Jevn til overflaten og sett kaken i fryseren. Når kaken er frossen løsner den lett fra formen. Sett kaken på et passende fat og pynt med sjokolade.

Tips

Det er ikke nødvendig å smøre eller å ha bakepapir i den rene kakeformen som den stekte kaken skal settes i. Den frosne kaken løsner lett fra formen uansett.

Ta kaken ut av fryseren ca 30 min før servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hvit-sjokoladeiskake