Whiskyiskake



Ingredienser

Kakebunn:
300 g kransekakemasse (f.eks. Odense)
3 egg

Is:
4 eggeplommer
0,75 dl vann
150 g sukker
1 vaniljestang
2 plater gelatin
5 dl kremfløte
0,5 dl whisky

100 g kokesjokolade
100 g lys kokesjokolade

Pynt:
sølvkuler

Fremgangsmåte

Del opp kransekakemassen i biter og ha i en food processor sammen med eggene. Kjør på full hastighet til du får en jevn masse. Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 35 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Vask kakeformen og sett kaken tilbake i den rene

formen.

Pisk kremfløten til løs krem og sett til side i kjøleskapet. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Pisk eggeplommer med elektrisk visp til de er luftige. Snitt opp vaniljestangen på langs og skrap ut vaniljefrøene med en kniv. Ha vann, sukker, vaniljestangen og vaniljefrøene i en liten kjele. Kok opp og la blandingen småkoke i 5 min (blandingen skal bli til lys og litt seig sukkerlake). Klem ut vannet fra gelatinplatene og løs gelatinen opp i den varme sukkerlaken. Hell så den varme sukkerlaken inn i eggene i en tynn stråle under kraftig pisking. Pisk videre til du får en tykk og luftig masse (ca 20 min med elektrisk visper).

Bland i kremfløten (bruk stålvisp slik at blandingen blir glatt og klumpfri) og deretter whisky. Hell halvparten i kakeformen og sett formen i fryseren til overflaten er stiv (min. 1 time).

Smelt kokesjokoladen i mikro eller over vannbad. Rør inn i den andre halvdelen av isblandingen. Ha sjokoladeisblandingen over den frosne, lyse isen i kakeformen. Strø over noen sølvkuler til pynt. Sett iskaken tilbake i fryseren til isen har stivnet.

Tips

Teknikken med å koke sukkerlake når du lager iskrem gjør at du får det som konditorene kaller for "parfait". Ikke la deg skremme - det er ikke vanskelig og smaken blir helt FANTASTISK god!

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.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/whiskyiskake