Islandskake



Ingredienser

Kakebunn:
4 eggehviter
2 dl sukker
2 dl kokos
50 g kokesjokolade
1 ss potetmel
0,5 ts bakepulver

Fyll og pynt:
5 dl ferdig vaniljekrem (f.eks. Piano)
3 dl kremfløte
50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk eggehviter og sukker til marengs. Vend i potetmel og bakepulver. Hakk kokesjokoladen og bland i marengsen sammen med kokos.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 45 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende kakefat.

Fordel vaniljekremen over kaken. Rasp litt av kokesjokoladen med en potetskreller og spar til pynt (du kan også bruke litt fint hakket sjokolade til pynt). Riv resten av kokesjokoladen fint (bruk gjerne mandelkvern). Pisk kremfløten stiv og bland med

den revne sjokoladen. Ha sjokoladekremen over vaniljekremen og pynt kaken med den raspede sjokoladen.

Tips

Med ferdig kjøpt vaniljekrem er det fort gjort å lage denne deilige kaken. Du kan eventuelt også bruke hjemmelaget eggekrem, se oppskrift på "Islandskake med svisker".

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

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