Konjakkiskake



Ingredienser

Bunn:
200 g havrekjeks
60 g smør
2 ss lys sirup

Is:
5 plater gelatin
2 ss kokende vann
8 eggeplommer
2,5 dl melis
1,5 dl konjakk
2 dl kremfløte
200 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Knus kjeksen (bruk morter eller ha kjeksen i en plastpose og kjevle over). Smelt smøret sammen med sirup i en liten kjele. Bland med kjeksen. Press kjeksen ned i bunnen på en rund kakeform (24 cm i diameter). (Det kan være lurt å ha bakepapir i bunnen på formen, se tips.)

Pisk eggeplommer og melis luftig. Smelt kokesjokoladen over vannbad. Rør den smeltede sjokoladen inn i eggeblandingen. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Press vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i 2 ss kokende vann. Rør inn i eggeblandingen. Tilsett konjakk (se tips). Pisk kremfløten til luftig krem og vend inn (bruk stålvisp slik at blandingen blir helt jevn).

Hell isblandingen i kakeformen og sett i fryseren. Ta kaken ut av fryseren 15 min før servering. Pynt kaken etter ønske.

Tips

Merk at 1,5 dl konjakk gir sterk konjakksmak til iskaken, og at konjakken i praksis fortrenger mye av sjokoladesmaken. Det er nettopp den sterke konjakksmaken som mange liker så godt ved denne iskaken, men ønsker du litt mildere konjakksmak, kan du redusere mengden konjakk til 1/2 - 1 dl (smak deg frem) og øke mengden kremfløte til 3 dl.

Etter min erfaring pleier det ikke å være nødvendig å ha bakepapir i bunnen på kakeformen når man lager iskaker, men jeg gjorde det da jeg lagde denne kaken. Men da er det viktig å fjerne bakepapiret før servering. Det lureste er å forsiktig dra av bakepapiret når kaken er helt frossen. Sett kaken så på et kakefat og la kaken tine i 15-20 min før servering.

Kakepynten på bildet består av rosa sukkerblomster som er kjøpt på ICA.

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

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