Multeiskake



Ingredienser

Kakebunn:
300 g kransekakemasse
3 egg

Is:
6 eggeplommer
60 g sukker
3 dl kremfløte
400 g multesyltetøy
1 dl Lakka multelikør

Fremgangsmåte

Skjær opp kransekakemassen i biter og ha i en foodprocessor sammen med eggene. Kjør på full styrke til en lett og luftig masse.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek på nederste rille i ovnen ved 180°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Vask kakeformen og ha kakebunnen tilbake i den rene formen.

Pisk eggeplommer og sukker lyst og luftig. Pisk kremfløten til krem og rør i (bruk stålvisp så blandingen blir helt jevnt blandet). Bland i multesyltetøy og multelikør og rør godt. Hell isblandingen i formen og sett kaken i fryseren.

Pynt den frosne kaken med ønsket kakepynt.

Tips

Bruk for eksempel Noras Hjemmelagede multesyltetøy (1 glass) til denne iskaken. Du kan også bruke annet kjøpt eller hjemmelaget multesyltetøy (smak til mengden syltetøy alt etter hvor syltetøyet er).

Du kan selvsagt sløyfe likøren dersom du ønsker en alkoholfri kake.

Kakepynten du ser på bildet er kjøpt på matvarebutikken Meny.

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

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