Islandskake med ananas



Ingredienser

Kakebunn:
4 eggehviter
3 dl sukker
1 ss potetmel
0,5 ts bakepulver
6 dl cornflakes
1,5 dl kokos

Fyll og pynt:
3 dl kremfløte
1 liten boks ananas
100 g lys kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk eggehviter stive. Tilsett sukkeret og pisk til marengs. Vend i potetmel og bakepulver. Knus cornflakes (se tips) og bland i marengsen sammen med kokos.

Fordel deigen i to runde kakeformer (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 25 min (se tips). Avkjøl kakene helt i formen.

Løsne kakene fra formen med en skarp kniv. Ta kakene forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret.

Pisk kremfløten stiv. Skjær opp ananasen i små biter og hakk kokesjokoladen. Fordel halvparten av kremfløten på den ene kakebunnen. Ha over ananasbitene og dryss over halvparten av den hakkede kokesjokoladen. Dekk med den andre kakebunnen.

Fordel resten av kremen over kaken og pynt med hakket kokesjokolade.

Tips

Knus corn flaksen så mye du klarer (f.eks. i morter eller i food processor). Større biter av corn flakes kan bli litt seige når de stekes.

Det er lurt å steke kakebunnene i to former fordi det er svært vanskelig å dele kakebunnen i to. Kakebunnene kan stekes samtidig hvis du har varmluftsovn. Har du ikke to kakeformer, kan du enten steke en kakebunn om gangen, eller du kan lage en kakebunn som du ikke deler, men dekker med krem, ananas og sjokolade.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/islandskake-med-ananas