Det søte liv...

Solbæriskake



Ingredienser

Kakebunn:
300 g kransekakemasse
3 egg

Is:
6 eggeplommer
60 g sukker
3 dl kremfløte
400 g solbærsyltetøy
1 dl solbærlikør (Crème de Cassis)

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 solbærsyltetøy og solbærlikør og rør godt. Hell isblandingen i formen og sett kaken i fryseren.

Pynt den frosne kaken med en liten haug friske eller frosne solbær.

Tips

Dersom du ønsker en alkoholfri iskake, er det bare å sløyfe likøren.

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

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