Pepperkakeiskake



Ingredienser

Bunn:
200 g pepperkaker
100 g smør

Pepperkakeis:
4 plater gelatin
0,5 dl kokende vann
4 eggeplommer
1 dl sukker
2 dl crème fraîche
3 dl kremfløte

150 g pepperkaker
125 g hasselnøtter

Pynt:
krokan kakepynt (fra Freia)

Fremgangsmåte

Begynn med å hakke 150 g av pepperkakene opp i smuler. Hakk deretter hasselnøttene grovt. Ha de knuste pepperkakene og hasselnøttene sammen i en liten plastikpose og sett i fryseren i minst 4 timer (se tips).

Knus pepperkakene til bunnen (dvs 200 g) f.eks i morter eller ha pepperkakene i en plastpose og kjevle over. Bland pepperkakesmulene med smeltet smør. Trykk godt ned i bunnen på en rund kakeform (22 cm i diameter).

Bløtlegg gelatinen i kaldt vann i 10 min. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt i kokende vann. Avkjøl til lunken.

Pisk eggeplommer og sukker luftig. Bland inn den avkjølte gelatinblandingen og crème fraîche. Rør godt med en stålvisp, slik at blandingen blir helt jevn. Pisk kremfløten stiv og ha i. Rør gjen med stålvisp til blanding blir jevn og luftig. Ta pepperkakesmulene og nøttene ut av fryseren og tilsett i ismassen til slutt. Bland sammen og hell i kakeformen. Dryss eventuelt over littegrann krokan til pynt.

Sett kaken i fryseren til isen har stivnet. Ta kaken ut av fryseren og sett på et passende fat ca 25 min før servering.

Tips

Det er nødvendig å ha pepperkakesmulene og nøttene i fryseren først for at de skal fordele seg jevnt i isen og ikke synke til bunns i iskaken.

Det er ikke nødvendig å smøre kakeformen før du trykker nedi kjeksblandingen. Kaken kan lett tas ut av formen når den er helt frossen.

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

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