Karamelliskake



Ingredienser

Kjeksbunn:
12 stk Digestive kjeks
75 g smør

Is:
3 eggeplommer
0,75 dl melis
3 dl kremfløte
Smilsaus etter smak (Freia)

Pynt:
Gjende karamellkjeks (Sætre Kjeks)

Fremgangsmåte

Knus kjeksen (dette gjøres enkelt i morter, i food processor, eller ha kjeksen i en pose og kjevle over). Bland kjekssmulene med smeltet smør. Press kjeksmassen godt ned i bunnen på en rund form (22 cm i diameter). Sett kjølig.

Pisk eggeplommene og melis lyst og luftig. Pisk kremfløten til halvstiv krem og bland inn i eggedosisen. Ringle så i Smilsaus rett fra flasken. Rør forsiktig i isblandingen med en slikkepott (sausen skal blande seg litt med kremen, men ikke helt, slik at isen får et marmorert utseende).

Hell isen i kakeformen. Ringle over litt mer Smilsaus på toppen og marmorer forsiktig ved hjelp av en gaffel. Sett formen i fryseren til isen har stivnet.

Ta kaken ut av formen 20 min før servering og sett på et passende fat. Pynt iskaken med Gjende karamellkjeks.

Tips

Smilsaus (Freia Smil topping) er en nydelig sjokoladesaus med karamellsmak (smaker som smeltet Smil). Kjøp 1 flaske Smilsaus til denne kaken, men smak deg frem hvor mye du ønsker å tilsette i isen. Jeg pleier å bruke opp ca 3/4 av flasken, men sausen er nokså søt, så dette er som sagt en smaksak.

Finner du ikke Smilsaus på flaske, kan du også bruke vanlig Smil sjokolader og smelte over vannbad. Bruk da 3 stk Smil ruller. La sjokoladen avkjøle før du forsiktig blander den i kremen.

Merk at det ikke er nødvendig å smøre kakeformen før du trykker nedi kjeksblandingen. Når kaken er frossen løsner den lett fra formen uansett.

Som andre iskaker, kan også denne fryses på nytt dersom ikke hele blir spist opp ved første gangs servering. Merk imidlertid at karamellfyllet i Gjendekjeksen blir nokså hardt ved frysing. Kjeksen smaker med andre ord best dersom den ikke fryses.

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

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