After Eight iskake



Ingredienser

Kakebunn:
4 eggehviter
150 g melis
75 g hasselnøtter
75 g kokos

Iskrem:
4 eggeplommer
150 g sukker
0,5 dl kakao- eller kaffelikør
3 dl kremfløte
200 g After Eight (1 pk)

Pynt:
After Eight pastiller

Fremgangsmåte

Pisk eggehviter og melis til marengs. Vend i malte hasselnøtter og kokos. Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 150°C i 40 min.

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Vask kakeformen og sett kakebunnen tilbake i den rene formen.

Pisk eggeplommer og sukker luftig. Rør i kakao- eller kaffelikør (se tips). Pisk kremfløten stiv og bland i (bruk en stålvisp slik at alle klumper fjernes). Hakk opp After Eight sjokoladen og bland inn i isblandingen (se tips).

Hell isblandingen over i kakeformen. Sett i fryseren til isen har stivnet. Pynt med hakket After Eight eller After Eight pastiller, slik som på bildet.

Tips

Bruk gjerne Baileys i iskremen, men du kan også bruke Tia Maria, Kahlua eller annen type kakao- eller kaffelikør. Vil du ha en alkoholfri kake, kan du bruke kaffe i stedet. Pass i så fall på at kaffen er helt kald før du har den i isblandingen.

Spar eventuelt noen plater After Eight til pynt, dersom du ikke har After Eight pastiller.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/after-eight-iskake