Festiskake

Ingredienser



Kakebunn:
2 store egg
70 g sukker
30 g hvetemel
35 g potetmel
0,5 ts bakepulver

Eller bruk et lag av en ferdigkjøpt sukkerbrødbunn (se tips)

Vaniljeis:
4 eggeplommer
8 ss sukker
1 vaniljestang
5 dl kremfløte

Fyll:
1 dl whisky
100 g marsipan
100 g kokesjokolade
100 g valnøtter

Pynt:
50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i de tørre ingrediensene og bland deigen forsiktig sammen. Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter). Stek kaken på rist midt i ovnen ved 200°C i ca 10-15 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kakebunnen i formen. Løsne den så fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Legg sukkerbrødet i bunnen på en ren, rund form (24 cm i diameter).

Pisk eggeplommer og sukker til tykk eggedosis. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut frøene på innsiden. Bland i eggedosisen. Pisk kremfløten til luftig krem og vend i. Bruk en stålvisp slik at alt blir godt blandet.

Hell halvparten av ismassen over sukkerbrødbunnen i kakeformen. Sett i fryseren i 1 time.

Hakk marsipanen og rør den myk med whisky (dette går veldig raskt i food processor). Bland massen med hakket sjokolade og hakkede valnøtter.

Fordel fyllet over den halvfrosne isen i formen. Hell over resten av ismassen. Dryss over høvlet sjokolade til pynt. Sett formen tilbake i fryseren til isen er stivnet (gjerne over natten).

Ta kaken ut av formen ca 20 min før servering og sett den på et passende kakefat.

Tips

En ferdigkjøpt, oppdelt sukkerbrødbunn (24 cm i diameter) egner seg ypperlig som bunn på denne iskaken. Bruk bare en av bunnene. Resten av sukkerbrødet kan brukes til å lage "Punsjeboller" (se ulike oppskrifter på detsoteliv.no), eller som bunn til andre typer iskaker.

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

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