Krokaniskake



Ingredienser

Sukkerbrødsbunn:
3 egg
110 g sukker
50 g hvetemel
50 g potetmel
0,5 ts bakepulver

Krokan:
100 g sukker
100 g mandler

Vaniljeis:
5 dl kremfløte
6 eggeplommer
90 g sukker
1 vaniljestang

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i de tørre ingrediensene og bland deigen forsiktig sammen. Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter). Stek kaken på rist midt i ovnen ved 200°C i ca 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. Vask formen og ha kakebunnen tilbake i formen (se tips).

Smelt sukkeret til krokanen i en tykkbunnet kjele til flytende og lysebrun karamell. Tilsett hakkede mandler. Ha massen over på et stykke bakepapir som er smurt med

olje. La krokanen bli helt kald. Knus den deretter i food processor (har du ikke food processor kan du ha krokanen i en pose og kjevle over eller bruk morter). Sett eventuelt av et par store biter med krokan til pynt slik som på bildet.

Til isen piskes først kremfløten til myk krem. Sett kremen til side. Pisk deretter eggeplommer og sukkeret til tykk eggedosis. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut de svarte frøene fra innsiden. Tilsett i eggedosisen. Vend deretter inn kremen (bruk en stålvisp slik at ismassen blir luftig og klumpfri). Bland i krokanen. Hell krokanismassen over sukkerbrødsbunnen i kakeformen. Sett formen i fryseren i minst 4 timer eller gjerne over natten.

Ta kaken ut av formen ca 20 min før servering og sett den på et passende fat. Pynt eventuelt med noen biter mandelkrokan.

Tips

Det er ikke nødvendig å ha bakepapir i bunnen av formen når du setter den ferdigstekte sukkerbrødsbunnen tilbake i formen. Når iskaken er frossen, løsner den lett fra formen likevel.

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

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