Non Stop iskake



Ingredienser

Sjokoladekakebunn:
2 egg
1 dl sukker
1 dl hvetemel
2 ss kakao
1 ts vaniljesukker
75 g smør

Is:
4 eggeplommer
0,5 dl sukker
3 dl kremfløte
200 g Non Stop (se tips)

Pynt:
50 g Non Stop (se tips)
sjokoladesaus (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smøret og avkjøl. Visp raskt sammen egg og sukker (ikke pisk eggedosis!). Bland i smøret og det tørre og rør til en jevn deig. Ha deigen i en liten rund form (20 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 15 - 20 min. Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Vask kakeformen og ha

kakebunnen tilbake i den rene formen.

Pisk eggeplommer og sukker lyst. Pisk kremfløten til krem og rør i (bruk stålvisp så blandingen blir helt jevnt blandet). Hakk Non Stop grovt og vend inn i isblandingen. Hell dette så i formen og sett kaken i fryseren.

Ta den frosne kaken ut av formen ca 10 min før servering. Pynt den frosne kaken med Non Stop og ringle over sjokoladesaus.

Tips

Du bruker 1 stor pose Non Stop til denne kaken (250 g).

Bruk gjerne sjokoladesaus på flaske som stivner på isen (fra Freia).

Rester av kaken som ikke spises opp er det bare å putte tilbake i fryseren og spare til en annen gang.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/non-stop-iskake