Sjokonøttiskake

Ingredienser



200 g marengs (se tips)

Sjokonøttis:
4 egg
2 ss sukker
350 g Sjokonøtt (se tips)
5 dl kremfløte

Pynt:
marsipanroser eller sjokoladesaus

Fremgangsmåte

Skill eggene. Pisk eggeplommer og sukker luftig. Pisk inn romtemperert Sjokonøtt og et par spiseskjeer av fløten, til du får en jevn masse. Pisk resten av kremfløten til krem og rør i. Bruk gjerne en stålvisp til dette, slik at du får en luftig og klumpfri masse. Pisk eggehvitene til hvitt skum (husk å bruke helt ren bolle når du pisker, ellers blir ikke eggehvitene stive) og vend i til slutt.

Fordel marengsene utover i en rund form (24 cm i diameter) (se tips). Hell isblandingen oppå marengsene. Sett i fryseren i 5 timer (eller over natten).

Ta kaken ut av fryseren ca 20 min før servering og sett på et passende fat. Pynt kaken etter ønske, enten det er med marsipanroser som på bildet eller ved å ringle over sjokoladesaus.

Tips

Sjokonøtt er et sjokolade- og hasselnøttpålegg fra Freia (1 glass = 350 gram).

Ikke øk sukkermengden. Isen blir mer enn søt nok av sjokoladepålegget og marengsen.

Du kan selvsagt bruke hjemmelagde marengs, men det enkleste er å bruke ferdigkjøpte i butikken. 200 g tilsvarer 2 poser.

Det er ikke nødvendig å smøre eller å ha bakepapir i bunnen av kakeformen. Når iskaken er frossen, vil den løsne lett fra formen uansett.

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

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