Godisiskake



Ingredienser

Mandelbunn:
2 pk makronfyll (se tips)
2 ss hvetemel
4 eggehviter

Godisiskrem og pynt:
4 eggeplommer
4 ss sukker
1 ss vaniljesukker
3 dl kremfløte
2 poser gelétopper
1 pose Daimkuler
1 pose M-Krisp (se tips)

Fremgangsmåte

Bland makronfyll og hvetemel. Pisk eggehvitene stive. Vend inn makronfyllet.

Ha mandeldeigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 25 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut og fjern bakepapiret. Vask formen og sett mandelbunnen tilbake i den rene formen.

Pisk eggeplommer, sukker og vaniljesukker luftig. Pisk kremfløten til krem. Rør kremen inn i eggedosisen, slik at du får en klumpfri blanding. Vend så inn geletopper, Daimkuler og M-Krisp (hold av noe av godteriet til pynt).

Hell blandingen over mandelbunnen i formen og sett i fryseren i minst 4 timer eller over natten.

Ta den frosne iskaken ut av fryseren ca 20 min før servering og sett kaken på et passende fat. Når kaken har tint i 10 min, kan du klemme fast godteriet du har holdt av til pynt.

Tips

Makronfyll fra Freia fås kjøpt i de fleste matvarebutikker. 1 pk tilsvarer 200 gram.

M-Krisp er sprø kuler laget av ris-krisp som er dekket med melkesjokolade (fra Freia).

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

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