



## Sitroniskake

### Ingredienser

1 ferdigkjøpt marengsbunn (20 cm i diameter)

Sitronis:

2 eggeplommer

1 dl sukker

1 ts vaniljesukker

1 sitron

2 dl rømme

2,5 dl kremfløte



### Fremgangsmåte

Sett marengsbunnen på et fat som tåler å være i fryseren. Fest ringen til en kakeform (20 cm i diameter) godt rundt marengsbunnen.

Pisk eggeplommer og sukker luftig. Pisk i vaniljesukkeret. Riv skallet av sitronen og press ut saften (det skal bli ca 0,5 dl sitronsaft). Ha dette også i eggedosisen. Vend inn rømmen. Pisk kremfløten til krem og bland i til slutt. Rør godt med en stålvisp, slik at blandingen blir jevn, luftig og klumpfri.

Hell isblandingen over marengsbunnen i formen. Sett fatet i fryseren i minst 4 timer, til isen er frossen. Fjern kakeringen og pynt kaken.

### Tips

Marengsbunn fås kjøpt blant annet på ICA og ICA Maxi. Du kan også lage din egen marengsbunn (se oppskrift på [detsoteliv.no](http://detsoteliv.no)), men pass på at du ikke lager den

større enn 20 cm i diameter.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://dev.detsoteliv.no/sitroniskake>