Vaniljeiskake på nøttebunn



Ingredienser

Nøttebunn:
200 g hasselnøtter
60 g sukker
4 eggehviter

Vaniljeis:
1 dl vann
150 g sukker
1 vaniljestang (se tips)
4 eggeplommer
4 dl kremfløte
1 plate gelatin
2 ss kokende vann

Fremgangsmåte

Mal hasselnøttene og bland med sukker. Pisk eggehvitene stive. Vend i nøtteblandingen. Ha nøttedeigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut og dra forsiktig av bakepapiret. Vask og tørk kakeformen og ha nøttebunnen tilbake i formen.

Til vaniljeisen has vann og sukker i en kjele. Kok uten lokk i ca 5 minutter.

Pisk imens eggeplommene luftige med mikser. Hell så den varme sukkerlaken i en tynn stråle i eggeblandingen under fortsatt pisking. Pisk til blandingen er avkjølt og du får en tykk og lys eggedosis.

Splitt opp vaniljestangen og skrap ut hele det svarte belegget på innsiden. Ha dette i eggedosisen.

Bløtlegg gelatinplaten i kaldt vann i 5 minutter. Klem ut vannet og løs opp gelatinen i 2 ss kokende vann. Ha dette i eggedosisen.

Til slutt piskes kremfløten til luftig krem. Vend inn i eggedosisen. Rør godt med stålvisp, slik at blandingen blir luftig og klumpfri.

Hell vaniljeisblandingen over nøttebunnen i kakeformen. Sett formen i fryseren i minst 5 timer, eller over natten. Ta kaken ut av fryseren og sett på et kakefat ca 20 minutter før servering.

Tips

Det er ikke nødvendig å smøre eller å ha bakepapir i bunnen av formen når du har i den ferdigstekte nøttebunnen. Når kaken er frossen, løsner den lett fra formen.

Ikke finn på å bytte ut ekte vaniljestang med vaniljesukker - det gir ikke i nærheten like god smak. Vil du ha ekstra sterk vaniljesmak, kan du bruke to vaniljestenger!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/vaniljeiskake-pa-nottebunn