Vaniljeiskake med blåbær



Ingredienser

Kakebunn:
250 g hasselnøtter
200 g melis
1 ts bakepulver
4 eggehviter

Iskrem:
4 eggeplommer
100 g melis
3 dl kremfløte
1 vaniljestang
4 plater gelatin
250 g frosne blåbær

Pynt:
50 g frosne blåbær

Fremgangsmåte

Hakk hasselnøttene i food processor (de trenger ikke være for finmalte). Bland nøttene med melis og bakepulver. Pisk eggehvitene stive. Vend i nøtteblandingen.

Ha nøttedeigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Vask formen og ha kaken tilbake i den rene formen.

Pisk eggeplommer og melis luftig. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet og smelt gelatinen (gjøres raskt i en kopp i mikro). Pisk den smeltede gelatinen inn i eggeblandingen. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut belegget med de svarte frøene på innsiden. Ha dette i eggeblandingen. Pisk kremfløten til krem og bland i med en stålvisp så blandingen blir luftig og klumpfri. Vend så inn de frosne blåbærene.

Hell isblandingen over nøttebunnen i formen. Legg på noen frosne blåbær til pynt. Sett formen i fryseren i minst 4 timer. Ta kaken ut av fryseren og sett på et fat ca 30 min før servering (se tips).

Tips

Denne iskaken synes jeg smaker best når den er nokså tint. Selvsagt skal kaken ikke være så tint at den smelter, men er kaken for hard, vil blåbærene inni isen bli som små, harde iskuler. Når isen blir mykere, blir også blåbærene inni isen mykere, og blåbærsmaken kommer bedre frem. Iskremen er tilsatt gelatin, så den skal tåle bedre å stå en stund i romtemperatur uten å bli for rennende.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/vaniljeiskake-med-blabaer