Osteiskake



Ingredienser

Bunn:
5 stk Digestivekjeks (se tips)
2 ss smeltet smør

Iskrem:
2 eggeplommer
1 egg
2 dl sukker
200 g kremost (se tips)
2 ts vaniljesukker
3 dl kremfløte

Topp:
5 stk Digestivekjeks

Fremgangsmåte

Knus kjeksen. Bland halvparten av kjekssmulene med smeltet smør og ha i bunnen på en rund form (22 cm i diameter). Sett formen i kjøleskapet.

Pisk eggeplommer, egget og sukkeret til eggedosis. Pisk kremosten myk med vaniljesukkeret og pisk dette deretter inn i eggedosisen. Massen skal bli helt jevn og klumpfri. Pisk kremfløten til krem og bland i til slutt.

Hell isblandingen i kakeformen. Strø resten av kjekssmulene over toppen av kaken. Sett formen i fryseren over natten, slik at isen stivner.

Ta den frosne kaken ut av formen 15-20 min før servering og sett på et fat. Serveres gjerne med syltetøy eller rørte bær, se tips.

Tips

I stedet for Digestivekjeks kan du bruke Bixitkjeks eller andre gode kjeks. Vil du lage en julevariant, kan du bruke knuste pepperkaker.

Oppskriften angir 200 g kremost naturell, men som variasjon kan du bruke 125 g kremost med smak av ananas og mandarin. Du kan da sløyfe vaniljesukker eller redusere til 1 ts.

Mange liker å servere denne iskaken med syltetøy. Du kan enten dekke toppen av kaken med et lag syltetøy rett før servering (bruk jordbær-, bringebær- eller blåbærsyltetøy) eller servere rørt syltetøy ved siden av.

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

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