# Frozen Dream Cake




### Ingredienser

1 ferdigkjøpt marengsbunn (20 cm i diameter)

Iskrem:
1 ss kokende vann
2 ts pulverkaffe
100 g hvit sjokolade
2 eggeplommer
50 g melis
5 dl kremfløte
50 g kokesjokolade

Pynt:
hakket mørk og hvit sjokolade

### Fremgangsmåte

Løs opp kaffepulver i kokende vann i en liten kjele. Tilsett den hvite sjokoladen oppdelt i biter. La den hvite sjokoladen smelte. Rør så i eggeplommene og melis.

Pisk kremfløten til krem. Bland litt av kremen i kaffeblandingen, slik at den blir myk og kremete. Ha dette så i resten av den piskede kremen. Rør godt med stålvisp, så isblandingen blir jevn og klumpfri. Vend i hakket mørk sjokolade til slutt.

Legg marengsbunnen i en rund kakeform (20 cm i diameter). Ha iskremblandingen over marengsbunnen i formen. Dryss over hakket mørk og hvit sjokolade som pynt. Sett kaken i fryseren i 4 timer (eller over natten). Ta kaken ut av formen og over på et lite kakefat ca 20 min før servering.

### Tips

Liten marengsbunn fås blant annet kjøpt hos ICA Maxi. Får du ikke tak i dette, kan du lage marengsbunnen selv, se oppskrift på "Marengsbunn" på detsoteliv.no.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/frozen-dream-cake