Eggelikøriskake



Ingredienser

1 tynn sukkerbrødsbunn (se tips)

Iskrem:
3 eggeplommer
1 dl sukker
3 dl kremfløte
0,5 dl eggelikør

Pynt:
0,5 dl eggelikør
(litt sjokoladesaus)

Fremgangsmåte

Pisk eggeplommer og sukker luftig. Pisk kremfløten til krem. Bland kremen i eggedosisen. Rør godt med stålvisp, så isblandingen blir jevn og klumpfri. Vend i eggelikøren.

Skjær til sukkerbrødsbunnen så den passer i en liten, rund kakeform (20 cm i diameter). Hell over iskremblandingen og jevn til overflaten. Ringle over eggelikør til pynt (og eventuelt litt sjokoladesaus).

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

Det enkleste er å kjøpe en ferdig oppdelt sukkerbrødsbunn i butikken, og så bare bruke 1 av kakebunnene til iskaken. De resterede 2 sukkerbrødsbunnene kan du fryse til en senere gang du vil lage en iskake, eller du kan lage "Punsjeboller" (se flere oppskrifter på detsoteliv.no).

I stedet for sukkerbrødsbunn, kan du bruke ferdigkjøpt marengsbunn (liten marengsbunn fås blant annet kjøpt på ICA Maxi).

Se også oppskrift på "Iskake med bjørnebær og eggelikør".

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

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