Flensburger iskake



Ingredienser

1 marengsbunn (20 cm i diameter)

Kirsebærgrøt:
1 stort glass hermetiske kirsebær/moreller (400 g)
2 ss sukker
1 ss potetmel
1 ss vann

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

Pynt:
0,5 dl eggelikør

Fremgangsmåte

Start med å ha kirsebærene og sukker i en kjele. Gi det hele et oppkok. Ta kjelen av platen. Løs opp potetmel i 1 ss kaldt vann. Rør dette inn i kirsebærene. Sett kjelen tilbake på platen og gi det hele et nytt oppkok under stadig omrøring, så konsistensen tykner som en fruktgrøt. Ta kjelen av platen og avkjøl kirsebærgrøten.

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.

Legg marengsbunnen i en rund kakeform (20 cm i diameter). Ha halvparten av iskremblandingen over marengsbunnen i formen. Fordel halvparten av den avkjølte kirsebærgrøten over isen med en spiseskje. Ha over resten av iskremblandingen. Fordel resten av kirsebærgrøten på toppen og marmorer lett med skjeen. Ringle over eggelikør til 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

Det kan være lurt å koke kirsebærene såpass godt så det ikke er for mange hele, store bær igjen. Dette fordi hele kirsebær blir nokså harde klumper i den frosne iskaken. Det er dessuten viktig at kirsebærgrøten avkjøles godt før den has oppå iskremblandingen, ellers smelter kremen.

Liten marengsbunn fås blant annet kjøpt hos ICA Maxi. Får du ikke tak i det, kan du lage din egen marengsbunn (se oppskrift på detsoteliv.no).

Det er nydelig å servere varme kirsebær og litt ekstra eggelikør sammen med denne iskaken! Så godt med det varme mot den kjølige iskremen...

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

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/flensburger-iskake