Café avec iskake



Ingredienser

Mandelmakronbunn:
3 pk makronfyll (se tips)
6 eggehviter

Iskrem:
4 eggeplommer
2,5 dl sukker
6 dl kremfløte
2 ts espressopulver
2 ss konjakk

Pynt:
høvlet, mørk sjokolade

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive og vend i makronfyllet. Fyll deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30-45 min (sjekk at kaken er helt gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken fra formen og dra forsiktig av bakepapiret. Vask formen og legg kaken tilbake i den rene formen.

Pisk eggeplommer og sukker lyst og luftig. Pisk kremfløten til bløt krem i en annen bolle. Vend så kremfløten inn i eggedosisen. Bruk en stålvisp og rør godt så blandingen blir luftig og helt uten kremklumper. Smak til med espressopulver og konjakk (eventuelt Baileys hvis du foretrekker det).

Hell iskremblandingen over mandelmakronbunnen i kakeformen. Sett formen i fryseren i minst 6 timer eller gjerne over natten.

Ta kaken ut av fryseren og over på et kakefat ca 25 min før servering. Pynt kaken med høvlet, mørk sjokolade.

Tips

Makronfyll fås kjøpt i de fleste matvarebutikker (fra Freia). 1 pk er på 200 gram.

Husk at kaken må stå i romtemperatur i 20-30 min for å bli myk nok til at den kan skjæres i kakestykker.

Kaken er holdbar lenge i fryseren og er derfor fin å lage i forveien av et planlagt arrangement. Eventuelle rester av kaken kan selvsagt også fryses igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/cafe-avec-iskake