Sandwich-iskake med sjokolade og karamell



Ingredienser

♥ 15 sandwich-is (se tips)
♥ 1 dl karamellsaus (se tips)
♥ 1 dl sjokoladesaus (se tips)
♥ 3 dl kremfløte

Pynt:
♥ 0,5 dl karamellsaus (se tips)
♥ 100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Start med å rydde en hylle i fryseren slik at du lett kan sette fatet med iskaken rett inn i fryseren.

Legg 5 stykk sandwich-is etter hverandre på et avlangt kakefat. Ha over ca. en halv desiliter karamellsaus og samme mengde sjokoladesaus.

Legg på 5 stykk sandwich-is til og ha over ca. en halv desiliter karamellsaus til og deretter sjokoladesaus.

Legg på 5 stykk sandwich-is til, slik at det nå er tre lag sandwich-is i høyden. Sett fatet i fryseren i en halvtime.

Pisk kremfløten til krem. Ta iskaken ut av fryseren og dekk hele med pisket krem. Sett iskaken tilbake i fryseren og la den stå der i minst 4 timer.

Ta iskaken ut av fryseren ca. 10 minutter før servering. Hell over karamellsaus og pynt med grovt hakket sjokolade. Skjær iskaken i skiver og server den gjerne med en kopp kaffe til.

Tips

♥ Iskaken kan så klart lages mindre, for eksempel ved å bruke bare 9 Sandwich-is, som du legger sammen tre og tre slik at de blir tre i høyden. Iskaken blir da mer firkantet i stedet for avlang som her.

♥ Sandwich-is får du kjøpt i de fleste matbutikker og består av iskrem mellom to myke kjeks. Jeg kjøpte her en stor pakke med Sandwich-is som var fylt med iskrem med toffeesmak og som passet perfekt smaksmessig til karamellsausen, men den vanlige sandwich-isen med vaniljeis er også super å bruke.

♥ Videre brukte jeg amerikansk karamellsaus og sjokoladesaus på flaske fra Hershey's. Fås blant annet kjøpt hos Meny. Disse har noe tykkere konsistens enn norske varianter, derfor egner de seg bedre til bruk i denne kaken. Bruke du norske, tyntflytende karamell- og sjokoladesauser, må du bruke mye mindre mengder, ellers renner sausen bare ut på fatet. Det går alternativt også veldig fint å bruke hjemmelaget karamellsaus og sjokoladesaus, som får tykk konsistens.

♥ Denne iskaken kan fryses på nytt hvis den ikke blir spist opp, men på grunn av den piskede kremen rundt kaken, synes jeg den er best om den ikke står altfor mange ukene i fryseren.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sandwich-iskake-med-sjokolade-og-karamell