Det søte liv...

Isbombe

Ingredienser



Sjokoladekakebunn:
♥ 2 egg
♥ 1 dl sukker
♥ 75 g smør
♥ 2 ss bakekakao
♥ 1 dl hvetemel
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 50 g dronningsjokolade

Iskrem:
♥ 3 eggeplommer
♥ 1 dl sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 3 dl kremfløte
- -
♥ 6 Oreokjeks
♥ 1 pk Smil
♥ 1 pk Kvikk lunsj
♥ 1 pk Daim-strøssel
♥ 1 pk Non stop-strøssel

Pynt:
♥ 1 pk Sjokoladetopping som stivner på isen
♥ 1 pk Melkesjokoladetopping
♥ 0,5 pk Daim-strøssel

♥ 0,5 pk Non stop-strøssel
♥ 0,5 pk Freia kakestrøssel
♥ 1 Freia gelétopp
♥ 1 pk Freia Twist

Fremgangsmåte

Sjokoladekakebunn:
Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og rør inn kakaopulveret. Ha dette i eggedosisen. Bland i mel, vaniljesukker og bakepulver. Rør inn hakket kokesjokolade. Ha deigen i en rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken nederst i ovnen ved175°C i 15-20 minutter. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald før du løsner den fra formen og flytter over på en rist.

Iskrem:
Til iskremblandingen piskes eggeplommer, sukker og vaniljesukker. Pisk kremfløten til luftig krem i en annen bolle. Vend den piskede kremen inn i eggedosisen. Rør inn hakket Oreokjeks, hakket Kvikk lunsj, oppdelte Smil-sjokolader, Daim-strøssel og Non stop-strøssel.

Finn frem en bolle som rommer ca. 1,5 liter og kle den med plastfolie. Hell iskremblandingen i formen. Legg sjokoladekakebunnen på toppen og press forsiktig ned. Sett bollen i fryseren i minst 5 timer og gjerne over natten til iskaken har stivnet.

Hvelv bollen med iskaken opp-ned på en rist med et brett under. La kaken stå og tine til bollen løsner fra kaken. Fjern bollen og dra av plastfolien.

Pynting:
Hell sjokoladesaus over iskaken og vent til den begynner å stivne. Hell så over melkesjokoladetopping. Har du en annen Freia favoritt-topping, kan du så klart bruke den også. Flere å velge mellom 😃 Dryss over Daim-strøssel, Non stop-strøssel. Dryss gjerne over Freia kakestrøssel også.

Flytt iskaken over på et kakefat. Pynt til slutt med Freia gelétopp.

Og for ekstra partystemning legger jeg masse Twist på fatet rundt kaken!

Tips

♥ Det er viktig at sjokoladekakebunnen avkjøles til den er helt kald før den brukes. Jeg lager den gjerne klar dagen i forveien og oppbevarer den i kjøleskapet over natten før jeg bruker den. Husk i så fall å pakke den godt inn i plast slik at den ikke blir tørr.

♥ Det lønner seg å hvelve den frosne iskaken over på en rist med et brett under før du heller over topping, for da samles overflødig topping opp på brettet under kaken. Når kaken er ferdig pyntet, løftes den forsiktig over på et kakefat.

♥ Bruk en skarp kniv dyppet i varmt vann når du skal skjære i iskaken, så er det lettere å få pene kakestykker.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/isbombe