Det søte liv...

Søt finale



Ingredienser

Bunn:
200 g søt havrekjeks (f.eks. Bixit)
100 g smør

Is:
3 eggeplommer
200 g sukker
100 g kremost (f.eks. Philadelfia)
3 dl kremfløte
3 eggehviter

Pynt:
300 g frossen skogsbærblanding
4 ss sukker

Fremgangsmåte

Knus kjeksen f.eks. i morter eller ved å ha kjeksen i en pose og kjevle over. Bland kjeksen med smeltet smør. Trykk blandingen i bunnen på en godt smurt rund form (22 cm i diameter). (Det er ikke nødvendig å ha bakepapir i bunnen av formen.) Sett formen kaldt.

Visp tykk eggedosis av eggeplommer og sukker. Visp inn osten til jevn blanding. Pisk krem og rør inn i blandingen. Vend til slutt i stivpiskede eggehviter. Hell i kakeformen og frys kaken.

Før servering tas iskaken ut av formen og settes på et passende fat. La kaken tine i ca 15 minutter. Legg så oppå frosne bær og strø over sukker før servering.

Tips

Legg bærene helt frosne på kaken rett før servering eller sett kaken straks tilbake i fryseren etter at bærene er lagt på. Hvis bærene tiner på kaken vil de lage røde merker på den hvite isen. -Men iskaken smaker selvfølgelig like godt for det....

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sot-finale