Det søte liv...

Strawberry delight



Ingredienser

Kjeksbunn:
150 g søte kjeks (f.eks. Digestive)
90 g smør

Jordbæris:
3 eggeplommer
2 dl melis
400 g frosne jordbær (gjerne opptinte)
2 plater gelatin
3 dl kremfløte

Pynt:
friske jordbær

Fremgangsmåte

Knus kjeksen (f.eks i morter eller ha kjeksen i en plastpose og kjevle over). Bland med smeltet smør. Trykk godt ned i bunnen på en rund kakeform (20 cm i diameter).

Bløtlegg gelatinen i kaldt vann i 10 min. Tin jordbærene (f.eks. i mikro) og mos dem med en stavmikser. Varm opp jordbærmosen til kokepunktet og ta kjelen av platen. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt i den varme jordbærmosen. Avkjøl.

Pisk eggeplommer og melis luftig. Bland inn den avkjølte jordbærmosen. Pisk kremfløten stiv og rør inn til jevn blanding (bruk stålvisp).

Hell jordbærisen i kakeformen og sett kaken i fryseren. Når kaken er frossen kan den pyntes etter ønske, f.eks. med friske jordbær.

Tips

Det er ikke nødvendig å smøre kakeformen før du trykker nedi kjeksblandingen. Kaken kan lett tas ut av formen når den er helt frossen.

Jordbærsmaken blir mest fremtredende når kaken får stå og tine en stund før servering (min 30 minutter). Gelatinen gjør at iskaken holder noenlunde formen selv om den er litt myk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/strawberry-delight