Iskake med marengs og krokanrull



Ingredienser

Marengsbunn:
3 eggehviter
1,5 dl sukker
1 ss potetmel
0,5 ts hornsalt

Eller en ferdig kjøpt marengsbunn (22-24 cm i diameter)

Is:
3 eggeplommer
1 dl sukker
3 dl kremfløte
3 pk krokanrull (ca 200 g)

Fremgangsmåte

Hvis du lager marengsbunnen selv:
Pisk eggehviter og sukker til stiv marengs (ca 20 min). Bland i potetmel og hornsalt. Ha i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek/tørk marengsbunnen midt i ovnen ved 110°C i 60 min. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta bunnen ut av formen og fjern bakepapiret forsiktig. Sett bunnen på en bakepapirkledd stekeplate og stek/tørk bunnen videre ved 110°C i 90 min, eller lenger til bunnen virker helt tørr (sjekk særlig i midten).

Til isen piskes eggeplommer og sukker lyst og luftig. Pisk kremfløten til krem og rør i (bruk stålvisp for å få blandingen helt jevn). Hold av 16 biter krokanrull til pynt. Hakk resten fint og bland inn i isen.

Ha den hjemmelagede eller ferdigkjøpte marengsbunnen i en passe stor rund form (uten bakepapir). Hell i krokanisblandingen og sett kaken i fryseren. Ta den frosne kaken ut av formen og pynt med krokanrull før servering. Kaken må stå og tine i ca 15 min før servering.

Tips

På bildet er det brukt ferdigkjøpt marengs. Ferdiglagede marengsbunner kan du som regel få kjøpt eller bestilt på konditorier. Jeg anbefaler deg å bruke kjøpt marengsbunn hvis du får tak i det, -det er enklere og du er dessuten helt sikker på at marengsen er tørr.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/iskake-med-marengs-og-krokanrull