Sjokoladeiskake



Ingredienser

Kakebunn:
2 egg
1 dl sukker
1 dl hvetemel
2 ss kakao
1 ts vaniljesukker
75 g smør

Is:
3 eggeplommer
1 dl sukker
3 dl kremfløte
100 g kokesjokolade
100 g lys kokesjokolade

Pynt:
sjokoladekrymmel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland alt til kakebunnen sammen i en bakebolle til en jevn deig (bruk stålvisp). Ha deigen i en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 20 min.

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Vask formen og ha kakebunnen tilbake i den rene formen (se tips).

Pisk eggeplommer og sukker luftig. Pisk kremfløten stiv og bland i. Smelt kokesjokoladen over vannbad eller i mikroen og rør inn i isblandingen. Bruk stålvisp og bland godt, slik at du ikke får noen hvite kremflekker i isen.

Hell isblandingen i kakeformen og sett kaken i fryseren. Dryss sjokoladestrøssel på den fryste kaken. Ta kaken ut av formen ca 20 min før servering.

Tips

Det er ikke nødvendig å verken smøre kakeformen eller å ha bakepapir i bunnen når du setter den ferdigstekte kaken tilbake i den vaskede kakeformen. Den fryste kaken er lett å ta ut av formen uansett.

Pass på når du smelter kokesjokoladen. Den kan lett bli tørr og kornete hvis du har den for lenge i mikroen og da er den helt ubrukelig. Jeg pleier å ha bare ca 50 g av gangen i en kopp i mikroen på full styrke i 1-2 min. Avkjøl et øyeblikk før du blander den smeltede sjokoladen i isblandingen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladeiskake