Tia Maria iskake



Ingredienser

Bunn:
300 g ferdig kransekakemasse (f.eks. Odense)
3 egg
2 ts espressopulver

Is:
5 dl kremfløte
0,75 dl vann
125 g sukker
1 vaniljestang
2 plater gelatin
4 eggeplommer
0,5 dl Tia Maria (kaffelikør)

Pynt:
litt espressopulver
noen physalis

Fremgangsmåte

Kjør kransekakemassen og eggene til luftig masse i en food processor. Rør i espressopulver. Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 30-35 min.

Avkjøl bunnen helt i formen. Løsne bunnen fra formen med en skarp kniv og ta kaken ut av formen. Fjern bakepapiret. Vask kakeformen og ha kakebunnen tilbake i

den rene formen.

Pisk kremfløten til løs krem og sett i kjøleskapet. Bløtlegg gelatinen i kaldt vann i 10 min. Ha sukker og vann i en liten kjele. Splitt vaniljestangen opp på midten og skrap ut vaniljefrøene med en kniv. Ha vaniljefrøene og vaniljestangen i sukkervannet. Kok i ca 5 min til du får en seig og blank sukkerlake. Ta ut vaniljestangen (forsiktig, - sukkerlaken er veldig varm!). Klem vannet ut av gelatinen og ha i den varme sukkerlaken. Rør til gelatinen er smeltet. Pisk eggeplommene luftig. Ha den varme sukkerlaken i eggeplommene under kraftig pisking (bruk mikser). Pisk til massen er helt kald og tykk. Bland i kremen (bruk stålvisp så blandingen blir jevn). Smak til slutt til med Tia Maria (kaffelikør).

Hell isblandingen i formen og sett i fryseren. Ta den frosne kaken ut av formen ca 20-30 min før servering og sett på et passende fat. Dryss over litt espressopulver og pynt med physalis.

Tips

Siden isen inneholder gelatin, tåler kaken å stå i romtemperatur en stund uten å miste formen.

Det er ikke nødvendig å smøre eller å ha bakepapir i den rene kakeformen som kakebunnen skal settes i. Den frosne kaken løsner lett fra formen uansett.

Isen du får når du bruker teknikken med å koke sukkerlake som i denne oppskriften, heter "parfait". Se generelle tips i bakeskolen til detsoteliv.no.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tia-maria-iskake