Islandskake med svisker



Ingredienser

Kakebunn:
4 eggehviter
2 dl sukker
2 dl kokos
50 g kokesjokolade
1 ss potetmel
0,5 ts bakepulver

Vaniljekrem (se tips):
4 eggeplommer
100 g sukker
1 ss maisenna
1 dl kremfløte
100 g smør
2 ts vaniljesukker

Sviskefyll:
250 g svisker
1 dl vann
1 ss sukker

Pynt:
2 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk eggehviter og sukker til marengs. Vend i potetmel og bakepulver. Hakk kokesjokoladen fint og bland i marengsen sammen med kokos.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 45 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Kok sviskene sammen med vannet og sukkeret. (5 min er som regel tilstrekkelig - pass på at det ikke blir sviskegrøt!). La sviskene stå i vannet til de er kalde. Sviskene skal være helt myke og oppsvulmet. Er de ikke det - gi dem et nytt lite oppkok og la dem stå i det varme vannet en gang til.

Til vaniljekremen has eggeplommer, sukker, maisenna og kremfløte i en liten kjele. Gi det et oppkok under omrøring. Ta kjelen av platen og pisk inn vaniljesukkeret og mykt smør i små klatter. La vaniljekremen stå kaldt.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende kakefat.

Ha vaniljekremen over kaken. Fordel sviskene over vaniljekremen. Dekk med pisket krem som er smaksatt med vaniljesukker og pynt med hakket sjokolade.

Tips

Den hjemmelagede vaniljekremen smaker fantastisk godt, men vær forberedt på at den kan være litt rennende. Hvis du lager kaken dagen før servering, er det derfor lurt å la kaken stå kaldt med kakeringen rundt helt frem til servering, slik at minst mulig av vaniljekremen renner ut på sidene.

Hvis du vil sikre deg mot rennende vaniljekrem, kan du bytte ut den hjemmelagede med 3-5 dl ferdig kjøpt vaniljekrem (f.eks. Piano). Du kan også bruke vaniljekrem laget på pose. Bruk 1 pose vaniljesaus til koking og kok opp sammen med 2,5 dl melk og 2 ss sukker for å lage vaniljekrem (følg anvisningen bak på pakken).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/islandskake-med-svisker