Cappuccino iskake



Ingredienser

Kjeksbunn:
200 g sjokoladekjeks (se tips)
65 g smør

Sjokoladetrøffel:
2,5 dl kremfløte
200 g kokesjokolade

Iskrem:
2 eggeplommer
1 dl melis
2 ss pulverkaffe
1 ss kokende vann
4 dl kremfløte

Pynt:
1,5 dl kremfløte
cappuccinodryss eller kakao

Fremgangsmåte

Knus sjokoladekjeksen så fint som mulig (bruk for eksempel en morter eller ha kjeksen i en plastikpose og kjevle over). Bland med smeltet smør. Trykk kjeksen ned i bunnen på en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett formen i fryseren i 20 min.

Kok opp fløten til sjokoladetrøffel i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kokesjokoladen oppdelt i mindre biter. La sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn og avkjøl. Hell sjokoladetrøffelen så i kakeformen og sett formen tilbake i fryseren i ca 1 time.

Pisk eggeplommer og melis luftig. Løs opp kaffepulveret i kokende vann og tilsett i eggeblandingen under fortsatt pisking. Pisk til slutt kremfløten til løs og luftig krem og ha i. Rør godt med en stålvisp, slik at blandingen blir helt jevn. Hell i kakeformen, og sett kakeformen tilbake i fryseren til isen har stivnet, ca 3-4 timer (eller lenger).

Ca 20-30 min før servering tas kaken ut av kakeformen. Dra forsiktig av bakepapiret fra undersiden og sett kaken på et passende fat. Pisk kremfløten til pynten og sprøyt oppå kaken. Dryss over cappuccinopulver (se tips).

Tips

Til kjeksbunnen kan du for eksempel benytte 1 pk med Café Brownie Cookies fra Sætre.

Cappuccinodryss består av en blanding av kakao, kanel og vanilje og finnes i de fleste matvarebutikker (se i krydderhyllen i butikken). Finner du ikke cappuccinodryss, kan du bare drysse over litt kakao eller sjokolademelkpulver (Oboy eller Nesquick) i stedet, eller du kan pynte med høvlet kokesjokolade.

Kaken kan selvsagt fryses på nytt, også etter at den har blitt pyntet med pisket krem.

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

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