Banana split-iskake



Ingredienser

Marengsbunn:
4 eggehviter
200 g sukker
1 knivsodd salt

Fyll og pynt:
2 bananer
2 liter Tress iskrem (jordbær-, sjokolade- og vaniljeis fra Diplom-Is)
3 dl kremfløte
1 ss melis
sjokoladesaus (Freia sjokoladetopping)
sjokoladestrull (iskjeks)
sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Marengsbunnen:
Pisk eggehvitene stive. Pisk inn sukkeret litt og litt og pisk videre til du får en stiv marengs (ca 10 min med elektrisk mikser). Tilsett littegrann salt og pisk videre til marengsen blir helt stiv (ca 10 min til med elektrisk mikser).

Ha et stykke bakepapir på en stekeplate. Ha marengsmassen i en stor kakesprøyte (se tips) og sprøyt ut marengsen til en rund sirkel. Begynn i midten og sprøyt sirkler uten på hverandre, til du får en bunn på ca 24 cm i diameter. Sprøyt resten av marengsen som en kant på yttersiden.

Stek marengsbunnen på midterste rille ved 125°C i ca 2 timer. Slå av varmen og la marengsbunnen stå i ettervarmen i 1 time til. Marengsbunnen skal kjennes lett og helt tørr når den er ferdigstekt.

Marengsbunnen kan lages flere dager i forveien (oppbevares tørt frem til servering).

Før servering:
Pisk kremfløten sammen med melis. Skrell bananene og del dem i to og deretter på midten. Legg bananene på marengsbunnen. Legg deretter på kuler med sjokoladeis, jordbæris og vaniljeis. Sprøyt kremfløten rundt omkring på kaken. Sprøyt deretter over rikelig med sjokoladesaus. Pynt med sjokoladestrull (eller annen iskjeks) og sjokoladestrøssel eller revet sjokolade.

Serveres omgående!

Tips

Store, fine kakesprøyter med stjernetut eller rund tut fås blant annet kjøpt hos Tupperware. Til marengsbunnen på bildet er brukt kakesprøyte med rund tut.

"Banana Split kake" er en kake som må nytes straks etter at den er laget. Det nydelige med kaken er den sammensatte smaken og konsistensen av kald og hard is, myk og bløt krem, sprø marengs, og myk, romtemperert banan.

PS: Det blir ikke like vellykket hvis du lager kaken i forveien og oppbevarer den ferdig fylt i fryseren, fordi kaken ikke blir like god når kremen og bananene er frosne.

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

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