Marshmallowsiskake



Ingredienser

Bunn:
1 pk Gjende kjeks (220 g)
75 g smør

Is:
6 dl kremfløte
1 ss melis
1 ts vaniljesukker
1 pk rosa marshmallows (ca 250 g)

Fyll:
400 g bringebærsyltetøy

Pynt:
frosne bringebær

Fremgangsmåte

Knus kjeksen (dette gjøres enkelt med en morter, eller ha kjeksen i en pose og kjevle over). Sett til side litt av kjeksen til å bruke som pynt oppå kaken. Bland resten av kjekssmulene med smeltet smør. Trykk kjeksmassen godt ned i bunnen på en rund kakeform som er 26 cm i diameter (se tips).

Pisk kremfløten sammen med melis og vaniljesukker. Klipp opp marshmallows i små biter (se tips) og bland med kremen.

Ha halvparten av marshmallowskremen over kjeksbunnen i formen. Jevn til overflaten. Fordel bringebærsyltetøy over kremen. Dekk med resten av

marshmallowskremen. Dryss over restene av kjekssmulene langsmed kanten av kaken til pynt. Sett kaken i fryseren i minst 4 timer. Pynt den frosne kaken eventuelt med noen bringebær, slik som på bildet.

Ta kaken forsiktig ut av formen og sett den på et passende kakefat ca 20 min før servering.

Tips

Det er ikke nødvendig å smøre formen eller å ha bakepapir i bunnen. Når kaken er frossen, vil den løsne greit fra formen uansett.

Rosa marshmallows har som regel jordbærsmak, og passer derfor ekstra godt til denne iskaken. Dessuten blir kaken stilig å se på når du blander rosa marshmallows med den hvite kremen. Men når det er sagt - kaken blir selvfølgelig også god dersom du bruker vanlige, hvite marshmallows.

Du kan bytte ut Gjende kjeks med samme mengde Digestive kjeks eller Bixit kjeks.

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

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