Dobbel sjokoladeiskake



Ingredienser

Kakebunn:
2 store egg
1 dl sukker
200 g hasselnøtter
1 ss kakao

Mørk sjokoladeis:
3 egg
2 ss sukker
1 ss sterk kaffe
150 g kokesjokolade
3 dl kremfløte

Hvit sjokoladeis:
2 egg
1 ss sukker
100 g hvit sjokolade
1 dl kremfløte

Pynt:
mørke sjokoladehjerter

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Mal eller finhakk hasselnøttene. Bland nøttene og kakao i eggedosisen.

Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Vask kakeformen og ha kakebunnen tilbake i den rene formen.

Lag den mørke sjokoladeiskremen ved å piske egg og sukker lyst og luftig. Smelt kokesjokoladen sammen med kaffe (dette gjøres raskt i mikro, men du kan også smelte sjokoladen over vannbad eller i en tykkbunnet kjele over svak varme). Avkjøl litt og vend sjokoladen inn i eggedosisen. Pisk kremfløten og vend kremen inn i blandingen. Bruk en stålvisp, slik at du blandingen blir jevn, klumpfri og luftig. Hell den mørke iskremen i kakeformen og sett den i fryseren i 1-2 timer, til isen har stivnet.

Lag den hvite sjokoladeiskremen ved å piske eggene sammen med sukkeret. Smelt den hvite sjokoladen (i mikro eller over vannbad) og rør i. Pisk til slutt kremfløten og vend kremen inn i blandingen. Hell den lyse iskremen over den mørke isen i kakeformen og sett formen tilbake i fryseren i et par timer til isen har stivnet.

Ta kaken ut av fryseren i ca 20 minutter før servering. Pynt med sjokoladehjerter eller annen sjokoladedekor.

Tips

Det er ikke nødvendig å smøre eller å ha bakepapir i kakeformen når den stekte kakebunnen has tilbake i den vaskede formen. Den frosne iskaken vil la seg løsne fra kakeformen uansett.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dobbel-sjokoladeiskake