Skogsbæriskake



Ingredienser

Bunn:
50 g hasselnøtter
150 g havrekjeks
100 g smør

Is:
4 eggeplommer
1 dl melis
2,5 dl vaniljekrem (se tips)
300 g skogsbær (frosne)
3 dl kremfløte

Pynt:
marsipanroser

Fremgangsmåte

Finhakk nøttene og knus kjeksen. Bruk gjerne food processor med hakkekniv. Bland inn smeltet smør til en jevn masse. Trykk kjeksblandingen i bunnen på en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett formen kjølig.

Pisk eggeplommer og melis luftig. Pisk inn vaniljekremen. Gi skogsbærene et raskt oppkok. Mos dem (bruk gjerne en stavmikser eller food processor). Press deretter bærmosen igjennom en sil og rør inn i eggedosisen. Pisk kremfløten til luftig krem og bland inn til slutt (bruk en stålvisp slik at alle hvite kremflekker fjernes). Hell isblandingen i formen. Sett formen i fryseren over natten.

Ta kaken ut av formen 20 min før servering. Dra av bakepapiret fra undersiden av den frosne kaken før kaken settes på et fat. Pynt kaken eventuelt med marsipanroser eller annen kakepynt.

Tips

Vaniljekrem gjør at isen får en helt spesiell god smak og fylde. Bruk helst ferdigkjøpt vaniljekrem (for eksempel 1/2 pakke Piano vaniljekrem fra Tine).

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

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