Kvikk Lunsj-iskake



Ingredienser

Bunn:
3 stk Kvikk Lunsj sjokolader
50 g smør

Is:
3 eggeplommer
1 dl sukker
1 vaniljestang
3 dl kremfløte
2 stk Kvikk Lunsj sjokolader
150 g frosne bringebær

Pynt:
frosne bringebær
høvlet kokesjokolade

Fremgangsmåte

Ha Kvikk Lunsj sjokoladene til kakebunnen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til sjokoladen er finknust. Bland med smeltet smør.

Ha bakepapir i bunnen på en rund form (22 cm i diameter). Fordel sjokolademassen jevnt utover bunnen av formen. Sett formen i fryseren.

Pisk imens eggeplommer og sukker til eggedosis. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut de svarte frøene på innsiden. Bland dette i eggedosisen. Pisk kremfløten til luftig krem og vend inn i ismassen. Hakk opp Kvikk Lunsj sjokoladen i små biter og bland

inn i iskremen sammen med bringebærene. Hell blandingen i formen og glatt til overflaten. Sett kakeformen tilbake i fryseren til isen har stivnet (minst 4 timer).

Ta iskaken opp av fryseren ca 15 min før servering. Dra bakepapiret av undersiden av kaken. Pynt med bringebær og høvlet sjokolade.

Tips

Oppskriften er basert på en oppskrift fra boken "Kjendisenes beste kaker og andre favoritter" (Orion forlag, 2004), men i oppskriften i boken lages isen med 1 liter ferdigkjøpt vaniljeis. La isen smelte til den er myk og rør så i hakket Kvikk Lunsj og frosne bringebær før blandingen helles i formen.

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

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