Iskake med peanøtter



Ingredienser

Bunn:
150 g salte peanøtter (se tips)

Is:
3 eggeplommer
180 g sukker
200 g kremost
1 ts vaniljesukker
1 vaniljestang
3 dl kremfløte

Pynt:
75 g sjokoladedråper
50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Ha peanøttene jevnt utover i bunnen på en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Pisk eggeplommer og sukker luftig. Pisk inn kremosten, vaniljesukker og frøene fra vaniljestangen. Pisk kremfløten til luftig krem og vend i. Hell iskremblandingen i formen og dryss over sjokoladedråpene. Sett kaken i fryseren til isen har stivnet.

Før servering tas kaken ut av formen og bakepapiret dras forsiktig av fra undersiden. Smelt eventuelt litt ekstra kokesjokolade og ringle over kaken.

Tips

Bruk salte peanøtter, men jeg synes kaken blir best om mesteparten av saltet tørkes av før nøttene has i formen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/iskake-med-peanotter