



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>