Tropisk Aroma iskake



Ingredienser

Krydderkakebunn:
2 egg
1 dl sukker
1 dl hvetemel
0,5 ts muskat
0,5 ts kanel
75 g smør

Krydret vaniljeis:
2 eggeplommer
1 dl sukker
1/4 ts muskat
1/4 ts kanel
2 ts vaniljesukker
2,5 dl kremfløte

Sjokoladeis:
2 eggeplommer
1 dl sukker
100 g kokesjokolade
2,5 dl kremfløte

Pynt:
sjokoladebokstaver eller annen kakepynt

Fremgangsmåte

Smelt smøret og avkjøl. Visp raskt sammen egg og sukker (ikke pisk eggedosis!). Bland i smøret og det tørre og rør til en jevn deig. Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 15 min. Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Vask kakeformen og ha kakebunnen tilbake i den rene formen.

Lag vaniljeisen ved å piske eggeplommer og sukker lyst og luftig. Rør i krydder (se tips) og vaniljesukker. Pisk kremfløten til krem og vend i. Bruk en stålvisp, slik at du blandingen blir jevn, klumpfri og luftig. Hell vaniljeiskremen i kakeformen og sett den i fryseren i 1-2 timer, til isen har stivnet.

Lag sjokoladeisen ved å piske eggeplommene med sukkeret til det er luftig. Smelt kokesjokoladen (dette gjøres raskt i mikro, men du kan også smelte sjokoladen over vannbad). 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 sjokoladeiskremen over den stivnede vaniljeisen i kakeformen og sett formen tilbake i fryseren i et par timer til sjokoladeisen har stivnet.

Ta kaken ut av fryseren ca 20 minutter før servering og sett på et kakefat. Pynt med sjokoladebokstaver eller annen sjokoladedekor.

Tips

Pass på at du ikke bruker for mye krydder. Særlig muskat gir sterk smak. Krydderet skal bare gi en liten piff og ikke være for dominerende.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tropisk-aroma-iskake