Kaffemarengsiskake



Ingredienser

200 g kaffemarengs (se tips)

Iskrem:
4 eggeplommer
125 g sukker
3 ts kaffepulver (se tips)
1 dl kokende vann
3 plater gelatin
5 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Begynn med iskremen: Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Pisk eggeplommer og sukker lyst og luftig. Løs opp kaffepulveret i kokende vann. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs opp i den varme kaffen. Pisk dette så inn i eggedosisen og fortsett å piske til blandingen er kald. Pisk kremfløten til luftig krem. Vend inn i ismassen (bruk gjerne en stålvisp, slik at blandingen blir luftig og klumpfri).

Dekk bunnen på en rund form (24 cm i diameter) med kaffemarengs (se tips). Hold av 17 kaffemarengs til pynt. Vend resten av marengsene inn i isblandingen med en slikkepott. Hell isblandingen deretter i formen. Glatt til overflaten og legg på marengs til pynt. Sett kaken i fryseren i et par timer eller over natten.

Ta kaken ut av formen ca 20 min før servering og sett på et passende fat.

Tips

Du får kjøpt kaffemarengs i enkelte, velassorterte matvarebutikker (for eksempel ICA Maxi). Jeg har brukt marengs som heter "Mokka Tropfen" (1 pose = 100 g).

Du kan også lage hjemmelagde "Kaffemarengs" (se oppskrift på detsoteliv.no).

Det er ikke nødvendig å smøre eller ha bakepapir i bunnen av formen før du har i marengs og isblandingen. Når iskaken er frossen løsner den lett fra formen uansett.

Det går fint å bruke koffeinfritt kaffepulver.

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

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