Det søte liv...

Sitroniskake

Ingredienser



1 ferdigkjøpt marengsbunn (20 cm i diameter)

Sitronis:
2 eggeplommer
1 dl sukker
1 ts vaniljesukker
1 sitron
2 dl rømme
2,5 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Sett marengsbunnen på et fat som tåler å være i fryseren. Fest ringen til en kakeform (20 cm i diameter) godt rundt marengsbunnen.

Pisk eggeplommer og sukker luftig. Pisk i vaniljesukkeret. Riv skallet av sitronen og press ut saften (det skal bli ca 0,5 dl sitronsaft). Ha dette også i eggedosisen. Vend inn rømmen. Pisk kremfløten til krem og bland i til slutt. Rør godt med en stålvisp, slik at blandingen blir jevn, luftig og klumpfri.

Hell isblandingen over marengsbunnen i formen. Sett fatet i fryseren i minst 4 timer, til isen er frossen. Fjern kakeringen og pynt kaken.

Tips

Marengsbunn fås kjøpt blant annet på ICA og ICA Maxi. Du kan også lage din egen marengsbunn (se oppskrift på detsoteliv.no), men pass på at du ikke lager den

større enn 20 cm i diameter.

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

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