Softiskake



Ingredienser

Bunn:
8 Digestivekjeks
50 g smør

Iskrem:
4 eggeplommer
2 dl sukker
200 g kremost naturell
2 ts vaniljesukker
3 dl kremfløte

Pynt:
sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Knus kjeksen og bland med smeltet smør. Press kjekssmulene ut i bunnen på en rund kakeform (24 cm i diameter).

Pisk eggeplommer og sukker. Tilsett romtemperert kremost og pisk blandingen jevn. I en annen bolle piskes kremfløte og vaniljesukker til myk fløtekrem. Vend fløtekremen inn i kremostblandingen.

Hell ismassen over kjeksen i formen. Dryss over sjokoladestrøssel i et jevnt lag.

Sett formen i fryseren i minst 4 timer, og gjerne over natten, slik at isen stivner. Ta kaken ut av fryseren, løsne den fra kakeformen og sett kake på et kakefat. La kaken stå på kakefatet i romtemperatur i 10-15 minutter før den skjæres i

serveringsstykker.

Tips

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

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

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