Firkløveriskake med marengs



Ingredienser

2 pk hvite marengs (se tips)

Firkløveris:
4 eggeplommer
1 dl melis
6 dl kremfløte
400 g Firkløver (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk eggeplommer og melis luftig. Pisk kremfløten til krem. Bland kremen inn i eggedosisen (bruk en stålvisp slik at blandingen blir luftig og klumpfri). Hakk sjokoladen. Hold av noe til pynt og vend resten inn i iskremblandingen.

Ha marengsene tett i tett i bunnen av en rund form som er 26 cm i diameter (se tips). Hell over firkløverisen. Dryss over resten av den hakkede firkløversjokoladen til pynt. Sett formen i fryseren i minst fire timer, og helst over natten, slik at iskaken stivner.

Ta kaken ut av formen ca 15-20 min før servering og sett på et passende kakefat. La den tine på kakefatet slik at den blir litt lettere å skjære i kakestykker.

Tips

400 g Firkløver tilsvare to store plater. Du kan også bruke mandelsjokolade eller annen nøttesjokolade.

2 pk hvite marengs tilsvarer ca 200 gram. Marengs fås kjøpt i de fleste store matvarebutikkene. Marengsene skal dekke bunnen av formen, men ha gjerne også noen marengs i et annet lag oppå bunnlaget. Disse vil da blande seg med iskremen.

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

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/firkloveriskake-med-marengs