Det søte liv...

Osteiskake



Ingredienser

Bunn:
5 stk Digestivekjeks (se tips)
2 ss smeltet smør

Iskrem:
2 eggeplommer
1 egg
2 dl sukker
200 g kremost (se tips)
2 ts vaniljesukker
3 dl kremfløte

Topp:
5 stk Digestivekjeks

Fremgangsmåte

Knus kjeksen til både bunn og topping.

Bland halvparten av kjekssmulene (fra ca. 5 kjeks) med smeltet smør og ha i bunnen på en liten, rund form (22 cm i diameter). Sett formen i kjøleskapet.

Pisk eggeplommer, egget og sukkeret til eggedosis. Pisk kremosten myk med vaniljesukkeret og pisk dette deretter inn i eggedosisen. Massen skal bli helt jevn og klumpfri. Pisk kremfløten til krem og bland i til slutt.

Hell isblandingen i kakeformen. Strø resten av kjekssmulene over toppen av kaken. Sett formen i fryseren over natten, slik at isen stivner.

Ta den frosne kaken ut av formen 15–20 minutter før servering og sett på et fat. Serveres gjerne med syltetøy eller rørte bær, se tips.

Tips

I stedet for Digestivekjeks kan du bruke Bixitkjeks eller andre gode kjeks. Vil du lage en julevariant, kan du bruke knuste pepperkaker.

Oppskriften angir 200 g kremost naturell, men som variasjon kan du bruke 125 g kremost med smak av ananas og mandarin. Du kan da sløyfe vaniljesukker eller redusere til 1 ts.

Mange liker å servere denne iskaken med syltetøy. Du kan enten dekke toppen av kaken med et lag syltetøy rett før servering (bruk jordbær-, bringebær- eller blåbærsyltetøy) eller servere rørt syltetøy ved siden av.

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

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