



Frozen Dream Cake

Ingredienser

1 ferdigkjøpt marengsbunn (20 cm i diameter)

Iskrem:

1 ss kokende vann

2 ts pulverkaffe

100 g hvit sjokolade

2 eggeplommer

50 g melis

5 dl kremfløte

50 g kokesjokolade

Pynt:

hakket mørk og hvit sjokolade



Fremgangsmåte

Løs opp kaffepulver i kokende vann i en liten kjele. Tilsett den hvite sjokoladen oppdelt i biter. La den hvite sjokoladen smelte. Rør så i eggeplommene og melis.

Pisk kremfløten til krem. Bland litt av kremen i kaffeblandingen, slik at den blir myk og kremete. Ha dette så i resten av den piskede kremen. Rør godt med stålvisp, så isblandingen blir jevn og klumpfri. Vend i hakket mørk sjokolade til slutt.

Legg marengsbunnen i en rund kakeform (20 cm i diameter). Ha iskremblandingen over marengsbunnen i formen. Dryss over hakket mørk og hvit sjokolade som pynt. Sett kaken i fryseren i 4 timer (eller over natten). Ta kaken ut av formen og over på et lite kakefat ca 20 min før servering.

Tips

Liten marengsbunn fås blant annet kjøpt hos ICA Maxi. Får du ikke tak i dette, kan du lage marengsbunnen selv, se oppskrift på "Marengsbunn" på [detsoteliv.no](https://www.detsoteliv.no).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/frozen-dream-cake>