Iskake med krokan og kaffe (Praline Ice Cream Cake)



Ingredienser

Kransekakebunn:
♥ 400 g ferdigkjøpt kransekakemasse (se tips)
♥ 3 store egg

Praline (karamelliserte pekannøtter):
♥ 1,5 dl sukker
♥ 100 g pekannøtter

Iskrem:
♥ 4 eggeplommer
♥ 2 dl sukker
♥ 5 dl kremfløte
♥ 2 ts espressopulver (se tips)

Pynt:
♥ sjokoladedragerte mandler eller annen sjokoladepynt

Fremgangsmåte

Kransekakebunn:
Del opp kransekakemassen i mindre biter og ha bitene i en food processor med hakkekniv. Tilsett eggene og kjør på full hastighet til du får en jevn og klumpfri masse.

Ha kransekakedeigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakebunnen midt i ovnen ved 180 °C i ca. 30 minutter, eller til kakebunnen er gjennomstekt i midten (sjekk med kakenål). Ta kaken ut av ovnen og avkjøl den i formen til den er helt kald.

Praline (karamelliserte pekannøtter):
Gjør først klar et stykke bakepapir som du legger på bordet ved siden av ovnen.

Ha sukkeret i en teflonbelagt stekepanne. Varm opp til sukkeret smelter og blir flytende og lysebrunt. Ta stekepannen av platen og ha i pekannøttene. Rør rundt så alle nøttene blir dekket av karamellen. Ha blandingen straks over på bakepapiret og skill nøttene fra hverandre med en skje. Du må være rask, for det smeltede sukkeret stivner veldig raskt.

La de karamelliserte nøttene avkjøles. Hakk de så opp i små biter med en stor kniv.

Iskremen:

Pisk eggeplommer og sukker til blandingen blir lys, tykk og luftig. I en annen bolle piskes kremfløten til myk krem. Bland den piskede kremen inn i eggedosisen. Rør godt så alle kremflekker fjernes. Vend så de hakkede, karamelliserte pekannøttene inn i iskremblandingen og smak til med espressopulver til slutt.

Ha iskremblandingen over den avkjølte kransekakebunnen i formen. Sett formen i fryseren i 4-5 timer og gjerne over natten, så iskremen stivner.

Ta kaken ut av fryseren ca. 15-20 minutter før servering. Løsne kaken fra formen mens den er nokså frossen og fast, og dra bakepapiret av kaken fra undersiden. Sett kaken på et kakefat og la kaken tine til den er myk nok til at du kan skjære kakestykker. Pynt kaken med sjokolademandler som jeg har gjort her, eller annen sjokoladepynt du liker.

Tips

♥ Ferdigkjøpt kransekakemasse finnes i de fleste norske matbutikker (se etter grønn rull fra Odense).

♥ Espressopulver egner seg veldig godt når du vil gi kaffesmak til iskremen fordi pulveret løser seg så godt opp i blandingen selv om den er kald. Jeg bruker espressopulver fra Nescafe.

♥ Kaken må tine passe lenge, det vil si lenge nok til at den blir så myk at du kan skjære kakestykker, men ikke så lenge at den smelter for mye. Du kan eventuelt blande 3 plater smeltet gelatin i iskremblandingen. Da holder iskaken fasongen litt bedre også når den begynner å tine.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/iskake-med-krokan-og-kaffe-praline-ice-cream-cake