Sjokoladeiskake med kondensert melk



Ingredienser

Sjokoladekakebunn:
♥ 2 egg
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 2 ss kakao
♥ 75 g smør
♥ 1 dl hvetemel

Sjokoladeis:
♥ 400 g søtet, kondensert melk (1 boks)
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ts kaffepulver
♥ 0,5 dl varmt vann
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 1 ss vaniljeekstrakt

Pynt:
♥ 100 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Visp egg, sukker, vaniljesukker og kakao raskt sammen. Smelt smøret og bland i. Ha deretter i hvetemelet og rør til en jevn deig. Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175 °C i 15 minutter. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald.

Til sjokoladeisen piskes først søtet, kondensert melk og kremfløte sammen til en myk og luftig krem. Løs opp kaffepulveret i vamt vann. Smelt kokesjokoladen sammen med kaffen i en liten kjele. Rør sjokoladeblandingen jevn. Ha først litt av den hvite kremblandingen i sjokoladen. Dette gjør at sjokoladeblandingen blir litt tynnere i konsistensen. Vend så sjokoladeblandingen sammen med resten av kremblandingen og smak til med vaniljeekstrakt.

Hell sjokoladeisblandingen over kakebunnen i formen og sett kaken i fryseren i minst 5 timer, slik at isen stivner.

Ta kaken ut av fryseren ca. 15 minutter før servering og sett kaken på et fat. Pynt kaken gjerne med høvlet melkesjokolade, som du lager enkelt ved å høvle på en romtemperert melkesjokoladeplate med en ostehøvel.

Tips

♥ Merk at søtet, kondensert melk ikke må forveksles med vikingmelk, som er usøtet, kondensert melk (begge deler selges på hermtikkboks). Til denne iskaken må du altså bruke den søtede varianten kondensert melk for at iskremen skal få den rette konsistensen og smaken.

♥ Dette vakre kakefatet til Mon Amie gjør meg så glad! 🙂 Du finner det i nettbutikken til Bakeren og Kokken.

♥ Kaken tåler fint å stå i fryseren i noen uker, så hvis du vil gjøre klart en kake til et selskap, er det perfekt å lage denne iskaken.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladeiskake-med-kondensert-melk