Blåbæriskake



Ingredienser

Mandelbunn:
♥ 3 eggehviter
♥ 200 g mandler
♥ 200 g melis

Blåbæris:
♥ 6 eggeplommer
♥ 200 g sukker
♥ 6 dl kremfløte
♥ 400 g frosne blåbær

Topping:
♥ 300 g tykt blåbærsyltetøy

Fremgangsmåte

Mandelbunn:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til tykk marengs. Mal mandlene fint og vend inn i marengsen.

Fordel deigen jevnt utover i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 30 minutter. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald.

Blåbæris:
Pisk eggeplommer og sukker til blandingen blir lys og tykk.

La blåbærene tine. Mos blåbærene og saften fra de tinte blåbærene sammen med en stavmikser til en glatt blåbærmos. Vend blåbærmosen inn i eggeblandingen.

Pisk kremfløten til krem i en annen bolle. Vend kremen inn i blåbærblandingen. Rør godt med en stålvisp (ballongvisp) så alle hvite kremflekker fjernes og du får en jevn og luftig iskremblanding.

Hell blåbærisblandingen over mandelbunnen i formen. Sett formen i fryseren i minst 5 timer og gjerne over natten, så isen stivner.

Servering:
Før servering tas kaken ut av fryseren og flyttes over på et fat.

Fordel tykt blåbærsyltetøy på toppen av iskaken.

La iskaken stå og tine i ca 15 minutter før du skjærer i den.

Tips

♥ Det er viktig at du lar mandelbunnen bli helt kald i formen før du heller over iskremblandingen.

♥ Jeg bruker helst frosne blåbær til denne isen, fordi de tinte bærene avgir mye saft og det blir da lett å mose bær og saft sammen til en blåbærmos. Du kan også bruke friske blåbær, men bruk da helst norsk skogsblåbær som gir mest smak og farge.

♥ Iskaken holder seg fin i fryseren i flere uker. Dette gjelder også etter at den er dekket med blåbærsyltetøy på toppen. Det går fint å ta den inn og ut av fryseren flere ganger, hvis ikke kaken blir spist opp i én servering.

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

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