Limeiskake



Ingredienser

♥ 3 eggehviter
♥ 2 dl sukker
♥ 75 g mandler

Iskrem:
♥ 3 eggeplommer
♥ 120 g sukker
♥ 2 plater gelatin
♥ revet skall fra 4 lime
♥ 1 dl presset saft fra lime
♥ 5 dl kremfløte

Pynt:
♥ revet skall fra 2 lime

Fremgangsmåte

Mandelbunn:
Pisk eggehviter og sukker til tykk marengs. Hakk eller mal mandlene fint i food processor. Vend mandlene forsiktig inn i marengsmassen.

Ha mandeldeigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 150°C i ca 1 time. Avkjøl kaken i formen.

Iskrem:
Pisk eggeplommer og sukker godt.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter.

Finriv det ytterste skallet av limene (se tips).

Press saften fra limene og mål opp 1 dl. Ha omtrent halvparten i en kopp og varm opp i mikrobølgeovn. Press vannet ut av de bløte gelatinplatene. Ha dem i koppen med den varme limesaften slik at de løser seg opp. Tilsett den kalde limesaften slik at blandingen blir lunken. Vend dette og revet limeskall inn i eggeblandingen

Pisk kremfløten til myk krem i en annen skål. Bland kremen inn i eggeblandingen med en stålvisp, slik at du får en luftig og klumpfri masse.

Ha isblandingen over kaken i formen.

Sett kaken i fryseren i ca 4 timer eller over natten til isen har stivnet.

Ta kaken ut av fryseren og sett den på et passende kakefat ca 20 minutter før servering. Pynt med revet limeskall.

Tips

♥ Jeg har gelatin i iskremblandingen for at den skal tåle bedre å stå i romtemperatur uten å smelte for raskt. Hvis du vil unngå gelatin, er det bare å utelate den.

♥ Bruk gjerne økologisk lime så du unngår sprøytemiddel i limeskallet. Vær nøye på at du river kun det grønne skallet av limefruktene for det hvite laget under kan gi bitter smak. Bruk et fint rivjern slik at limeskall blir helt fint revet og du unngår at man tygger på limeskallet.

♥ Kaken tåler å stå i fryseren i flere måneder, og kaken kan fint settes tilbake i fryseren dersom den ikke blir spist opp ved første servering.

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

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