Sitron- og bringebæriskake



Ingredienser

Sitronkrem:
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl presset sitronsaft
♥ 100 g smør

Bringebærsaus:
♥ 300 g frosne bringebær
♥ 3 ss sukker

Iskrembase til sitronisen:
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 3 dl kremfløte

Iskrembase til bringebærisen:
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 3 dl kremfløte

Pynt:
♥ 50 g friske bringebær

Fremgangsmåte

Sitronkrem:
Ha eggeplommer, sukker og presset sitronsaft i en metallbolle og sett over en kjele

med kokende vann. Varm opp sitronkremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Avkjøl kremen i kjøleskapet i noen timer, til den er helt kald.

Bringebærsaus:
Varm opp frosne bringebær og sukker. Mos blandingen med stavmikser og press den deretter igjennom en sikt slik at du får fjernet alle bringebærfrø. Avkjøl bringebærsausen til den er helt kald.

Sitronis:
Pisk eggeplommer og sukker luftig. Pisk inn den kalde sitronkremen. I en annen bolle piskes kremfløten til luftig krem. Vend kremen inn sitronisblandingen.

Kle en brødform (1,5 liter) med plastfolie. Hell sitronisblandingen i formen og sett formen i fryseren i noen timer, til sitronisen har stivnet.

Bringebæris:
Pisk eggeplommer og sukker luftig. Mål opp 0,5 dl av bringebærsausen og sett til side. Vend resten av bringebærsausen inn i eggedosisen. I en annen bolle piskes kremfløten til luftig krem. Vend kremen inn bringebærisblandingen. Hell dette over sitronisen og sett formen tilbake i fryseren til dagen etter.

Før servering hvelves iskaken over på et fat. Fjern formen og dra av plastfolien. Hell over bringebærsaus og pynt med friske bringebær.

Tips

♥ Det er viktig at både sitronkremen og bringebærsausen er helt kalde før de blandes i iskremblandingen, ellers kan iskremblandingen skille seg. Begge deler kan gjerne lages klart dagen i forveien og oppbevares i kjøleskapet.

♥ Iskaken må stå og tine i 15-20 minutter før den er myk nok til at man kan skjære den i pene skiver. Hell over bringebærsausen rett før servering.

♥ Det du måtte ha av rester etter serveringen, kan du så klart sette tilbake i fryseren og spare til en annen gang.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sitron-og-bringebaeriskake