Sandwich-is med browniekake og vaniljeis



Ingredienser

Browniekake:
♥ 300 g smør
♥ 6 dl sukker
♥ 8 ss kakao
♥ 1 ss vaniljepasta eller -ekstrakt
♥ 4 egg
♥ 3 dl hvetemel

Vaniljeis med sjokoladebiter:
♥ 6 eggeplommer
♥ 2 dl sukker
♥ 1 ss vaniljepasta eller –ekstrakt
♥ 3 plater gelatin (kan sløyfes)
♥ 2 ss kokende vann (kan sløyfes)
♥ 6 dl kremfløte
♥ 200 g lys kokesjokolade

Pynt:
♥ 200 g lys kokesjokolade (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Browniekake:
Til sjokoladekaken smeltes smøret i en kjele. Rør sukkeret og kakaopulveret inn i det smeltede smøret. Bland inn vanilje og lett sammenpiskede egg. Vend så inn hvetemelet. Det skal bli en nokså tykk og kompakt deig.

Bre sjokoladedeigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 12-15 minutter. Siden kaken skal være nokså lav, trenger den ikke lang steketid, men sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken til den er helt kald. Hvelv den deretter ut av langpannen, dra av bakepapiret, og del kaken på midten så du får to deler (som altså da blir halvparten så store som den opprinnelige kaken og som dermed passer i en liten langpanne).

Vaniljeis med sjokoladebiter:
Pisk eggeplommer og sukker lyst og luftig. Tilsett vaniljen. Hvis du vil bruke gelatinplater, bløtlegges de først i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i en kopp med 2 ss kokende vann. Hell den varme, flytende gelatinen straks i eggedosisen i en tynn stråle mens du rører hele tiden. Pisk kremfløten i en annen bolle til tykk fløtekrem, som deretter blandes inn i eggedosisen. Hakk sjokoladen grovt og vend sjokoladebitene inn i iskremblandingen.

Montering og frysing:
Kle en liten langpanne (ca 20 x 30 cm) med plastfolie. Legg den ene kakebunnen i formen. Hell over iskremblandingen. Legg den andre kakebunnen på toppen av iskremblandingen og trykk den forsiktig ned. Sett formen i fryseren i minst 5 timer og gjerne over natten så iskremen stivner.

Tilberedelse:
Hvelv den frosne kaken ut av formen og dra av plastfolien. La kaken stå og tine noen minutter på bordet til den blir myk nok til at du kan skjære den i firkanter med en stor, skarp kniv. Pynt gjerne med smeltet sjokolade på toppen, men det er ikke nødvendig. Legg firkantene på et brett og sett dem i fryseren slik at de stivner skikkelig igjen før servering. Sandwich-isene kan deretter også legges i plastposer og oppbevares i fryseren i opp til et par måneder.

Tips

♥ Gelatinen i iskremen forhindrer at isen smelter for fort, som kan være kjekt så man kan vente til isen er myk og behagelig å spise uten at den blir for rennende, men det går også fint å sløyfe gelatin hvis du ønsker det. Dropp i så fall både gelatinplatene og de 2 spiseskjeene med kokende vann som gelatinen skal løses opp i.

♥ Merk at den frosne kaken kommer til å være steinhard når den tas ut av fryseren og må stå og tine en stund før den kan skjæres i firkanter. Bruk en stor, taggete kniv som du holder under varmt vann i springen ofte og tørker av, slik at kniven holdes varm og ren mens du skjærer.

♥ De oppdelte sandwich-isene kommer til å være såpass myke at de bør settes i fryseren igjen for å stivne før servering. Etter at de har stivnet igjen, er det fint å oppbevare isene i en boks med matpapir mellom lagene, eller de kan legges i en frysepose. I fryseren holder sandwich-isene seg gode i flere uker!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sandwich-med-browniekake-og-vaniljeis