Islandskake med bringebær



Ingredienser

Kakebunn:
♥ 4 eggehviter
♥ 2 dl sukker
♥ 2 dl kokos
♥ 1 ss potetmel
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 50 g kokesjokolade

Vaniljekrem (se tips):
♥ 4 eggeplommer
♥ 100 g sukker
♥ 1 ss maisenna
♥ 1 dl kremfløte
♥ 100 g smør
♥ 2 ts vaniljesukker

Fyll og pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis
♥ 100 g melkesjokolade
♥ 400 g bringebær

Fremgangsmåte

Kakebunn:
Pisk eggehviter og sukker til tykk marengs.

Bland kokos med potetmel og bakepulver og fint hakket kokesjokolade. Vend dette inn i marengsen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter. Avkjøl kaken helt i formen.

Vaniljekrem:
Ha eggeplommer, sukker, maisenna og kremfløte i en liten kjele. Gi det et oppkok under omrøring, og la småkoke i et par minutter til du merker at kremen tykner. Ta kjelen av platen og avkjøl kremen til den er romtemperert.

Pisk først da inn vaniljesukkeret og mykt smør så du får en tykk og fyldig vaniljekrem.

Dekk til kremen med plastfolie og la stå kjølig til den skal brukes.

Montering:
Løsne kaken fra formen, dra av bakepapiret og sett kaken på et fat. Fordel vaniljekremen over kaken.

Pisk kremfløte og melis til luftig fløtekrem. Fordel kremen over kaken.

Topp kaken med masse friske bringebær og hakket melkesjokolade.

Tips

♥ Kaken blir best om du bruker hjemmelaget vaniljekrem, men det går også å lage kaken med ferdigkjøpt vaniljekrem. Beregn i så fall 5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem (dvs. 1 pk). Hvis du lager hjemmelaget vaniljekrem, er det viktig at du lar den avkjøles helt i romtemperatur før du pisker inn vaniljesukker og mykt smør. Ellers vil vaniljekremen kunne bli for rennende.

♥ Både kakebunnen og vaniljekremen kan lages klar dagen i forveien. Oppbevar kakebunnen innpakket i plast så den ikke blir tørr. Vaniljekremen oppbevares i kjøleskapet dekket med plastfolie. Kaken bør pyntes med pisket fløtekrem og friske bringebær på serveringsdagen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/islandskake-med-bringebaer