

Image not found or type unknown



Oppskrift

Iskake med hvit sjokolade og solbær

Image not found or type unknown



Denne deilige iskake-oppskriften er laget av Lise Finckenhagen. Du trenger en rund kakeform, 20-22 cm i diameter i denne oppskriften. Kaken må stå i fryser ca. 4-6 timer etter den er ferdig.

1

Begynn med å varme ovnen

Varm ovnen til 120 grader. Kle formen med bakepapir i bunnen og på sidene.

2

Lag marengs

Visp eggehviten til myke topper ved middels hastighet. Bland kardemommen sammen med sukkeret og tilsett sukkeret litt etter litt. Øk hastigheten og visp til tykk og blank marengs.

Bre marengsen utover i formen og stek marengsen midt i ovnen i cirka 1 time. Avkjøl.

Vask kakeringen og kle den innvendig med «kakeplast» eller bakepapir. Sett den tilbake rundt marengsbunnen.

3

Lag krem

Skill eggene. Visp eggeplommene til eggedosis med halvparten av sukkeret og frøene fra vaniljestangen.

Visp yoghurt og fløte til myk krem. Pisk eggehviten med resten av sukkeret til myk marengs.

Vend yoghurtkremen sammen med eggeplommene og vend til slutt inn marengs og hakket hvit sjokolade. Hell halvparten av isblandingen over i formen.

4

Fordel bær og sett i fryseren

Fordel halvparten av de rørte bærene litt her og der. Hell over resten av isblandingen og resten av de rørte bærene. Lag litt mønster ved å dra en kniv et par runder gjennom blandingen.

Sett kaken i fryseren og la den stå i 4-6 timer. Isen skal helst være litt myk i midten ved servering.

TIPS! Rørte solbær kan erstattes med andre rørte bær som blåbær, bringebær eller jordbær. Bruk gjerne fryste bær som du tiner og rører med sukker til sukkeret er oppløst. Sukkermengden kan du justerer selv etter hvor søtt du liker det, og hvor søte eller syrlige bærene er i utgangspunktet.

Ingredienser

Til marengsbunn

Eggehvite 2 stk (fra store egg)

Sukker 100 g

Kardemomme 0,25 ts

Isparfait

Prior egg 4 stk

Sukker 80 g

Vaniljestang 1 stk (bare frøene)

Fløte 2 dl

Gresk yoghurt 2 dl

Hvit sjokolade 150 g (hakket)

Solbær 2 dl (rørte)

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose
- Soya
- Melk