



## Tia Maria iskake

### Ingredienser

#### Bunn:

300 g ferdig kransekakemasse (f.eks. Odense)

3 egg

2 ts espressopulver

#### Is:

5 dl kremfløte

0,75 dl vann

125 g sukker

1 vaniljestang

2 plater gelatin

4 eggeplommer

0,5 dl Tia Maria (kaffelikør)

#### Pynt:

litt espressopulver

noen physalis



### Fremgangsmåte

Kjør kransekakemassen og eggene til luftig masse i en food processor. Rør i espressopulver. Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 30-35 min.

Avkjøl bunnen helt i formen. Løsne bunnen fra formen med en skarp kniv og ta kaken ut av formen. Fjern bakepapiret. Vask kakeformen og ha kakebunnen tilbake i den rene formen.

Pisk kremfløten til løs krem og sett i kjøleskapet. Bløtlegg gelatinen i kaldt vann i 10 min. Ha sukker og vann i en liten kjele. Splitt vaniljestangen opp på midten og skrap ut vaniljefrøene med en kniv. Ha vaniljefrøene og vaniljestangen i sukkervannet. Kok i ca 5 min til du får en seig og blank sukkerlake. Ta ut vaniljestangen (forsiktig, - sukkerlaken er veldig varm!). Klem vannet ut av gelatinen og ha i den varme sukkerlaken. Rør til gelatinen er smeltet. Pisk eggeplommene luftig. Ha den varme sukkerlaken i eggeplommene under kraftig pisking (bruk mikser). Pisk til massen er helt kald og tykk. Bland i kremen (bruk stålvisp så blandingen blir jevn). Smak til slutt til med Tia Maria (kaffelikør).

Hell isblanding i formen og sett i fryseren. Ta den frosne kaken ut av formen ca 20-30 min før servering og sett på et passende fat. Dryss over litt espressopulver og pynt med physalis.

### **Tips**

Siden isen inneholder gelatin, tåler kaken å stå i romtemperatur en stund uten å miste formen.

Det er ikke nødvendig å smøre eller å ha bakepapir i den rene kakeformen som kakebunnen skal settes i. Den frosne kaken løsner lett fra formen uansett.

Isen du får når du bruker teknikken med å koke sukkerlake som i denne oppskriften, heter "parfait". Se generelle tips i bakeskolen til [detsoteliv.no](https://www.detsoteliv.no).

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tia-maria-iskake>