



Hvit sjokoladeiskake

Ingredienser

Kakebunn:

200 g mandler

200 g sukker

2 egg

1 ss kakao

Is:

1 dl kremfløte

3 eggeplommer

200 g hvit sjokolade

3 dl kremfløte

Pynt:

hvit og mørk sjokolade

Fremgangsmåte

Finhakk mandlene (gjerne i food processor). Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland i kakao og mandlene.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken fra formen ved å skjære langsmed kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Vask kakeformen og ha den kalde mandelbunnen tilbake i den rene kakeformen.



Visp sammen eggeplommer og 1 dl kremfløte i en liten kjele (bruk en stålvisp). Varm opp under omrøring til blandingen tykner. Ta kjelen av platen. Ha i den hvite sjokoladen og la den smelte i eggeblandingen. Rør blandingen jevn og la den stå i romtemperatur til den er helt avkjølt. Pisk kremfløten til krem og rør i. Bland godt med en stålvisp.

Hell isen i kakeformen. Jevn til overflaten og sett kaken i fryseren. Når kaken er frossen løsner den lett fra formen. Sett kaken på et passende fat og pynt med sjokolade.

Tips

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

Ta kaken ut av fryseren ca 30 min før servering.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hvit-sjokoladeiskake>