



Solbæriskake

Ingredienser

Kakebunn:

300 g kransekakemasse

3 egg

Is:

6 eggeplommer

60 g sukker

3 dl kremfløte

400 g solbærsyltetøy

1 dl solbærlikør (Crème de Cassis)



Fremgangsmåte

Skjær opp kransekakemassen i biter og ha i en foodprocessor sammen med eggene. Kjør på full styrke til en lett og luftig masse.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek på nederste rille i ovnen ved 180°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Vask kakeformen og ha kakebunnen tilbake i den rene formen.

Pisk eggeplommer og sukker lyst og luftig. Pisk kremfløten til krem og rør i (bruk stålvisp så blandingen blir helt jevnt blandet). Bland i solbærsyltetøy og solbærlikør og rør godt. Hell isblandingen i formen og sett kaken i fryseren.

Pynt den frosne kaken med en liten haug friske eller frosne solbær.

Tips

Dersom du ønsker en alkoholfri iskake, er det bare å sløyfe likøren.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/solbaeriskake>