



Dobbel sjokoladeiskake

Ingredienser

Kakebunn:

2 store egg

1 dl sukker

200 g hasselnøtter

1 ss kakao

Mørk sjokoladeis:

3 egg

2 ss sukker

1 ss sterk kaffe

150 g kokesjokolade

3 dl kremfløte

Hvit sjokoladeis:

2 egg

1 ss sukker

100 g hvit sjokolade

1 dl kremfløte

Pynt:

mørke sjokoladehjerter

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Mal eller finhakk hasselnøttene. Bland nøttene og kakao i eggedosisen.



Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Vask kakeformen og ha kakebunnen tilbake i den rene formen.

Lag den mørke sjokoladeiskremen ved å piske egg og sukker lyst og luftig. Smelt kokesjokoladen sammen med kaffe (dette gjøres raskt i mikro, men du kan også smelte sjokoladen over vannbad eller i en tykkbunnet kjele over svak varme). Avkjøl litt og vend sjokoladen inn i eggedosisen. Pisk kremfløten og vend kremen inn i blandingen. Bruk en stålvisp, slik at du blandingen blir jevn, klumpfri og luftig. Hell den mørke iskremen i kakeformen og sett den i fryseren i 1-2 timer, til isen har stivnet.

Lag den hvite sjokoladeiskremen ved å piske eggene sammen med sukkeret. Smelt den hvite sjokoladen (i mikro eller over vannbad) og rør i. Pisk til slutt kremfløten og vend kremen inn i blandingen. Hell den lyse iskremen over den mørke isen i kakeformen og sett formen tilbake i fryseren i et par timer til isen har stivnet.

Ta kaken ut av fryseren i ca 20 minutter før servering. Pynt med sjokoladehjerter eller annen sjokoladedekor.

Tips

Det er ikke nødvendig å smøre eller å ha bakepapir i kakeformen når den stekte kakebunnen has tilbake i den vaskede formen. Den frosne iskaken vil la seg løsne fra kakeformen uansett.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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