



---

## Iskake med peanøtter

### Ingredienser

Bunn:

150 g salte peanøtter (se tips)

Is:

3 eggeplommer

180 g sukker

200 g kremost

1 ts vaniljesukker

1 vaniljestang

3 dl kremfløte

Pynt:

75 g sjokoladedråper

50 g kokesjokolade



### Fremgangsmåte

Ha peanøttene jevnt utover i bunnen på en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Pisk eggeplommer og sukker luftig. Pisk inn kremosten, vaniljesukker og frøene fra vaniljestangen. Pisk kremfløten til luftig krem og vend i. Hell iskremblandingen i formen og dryss over sjokoladedråpene. Sett kaken i fryseren til isen har stivnet.

Før servering tas kaken ut av formen og bakepapiret dras forsiktig av fra undersiden. Smelt eventuelt litt ekstra kokesjokolade og ringle over kaken.

### Tips

Bruk salte peanøtter, men jeg synes kaken blir best om mesteparten av saltet tørkes av før nøttene has i formen.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/iskake-med-peanotter>