



## Tropisk Aroma iskake

### Ingredienser

Krydderkakebunn:

2 egg

1 dl sukker

1 dl hvetemel

0,5 ts muskat

0,5 ts kanel

75 g smør

Krydret vaniljeis:

2 eggeplommer

1 dl sukker

1/4 ts muskat

1/4 ts kanel

2 ts vaniljesukker

2,5 dl kremfløte

Sjokoladeis:

2 eggeplommer

1 dl sukker

100 g kokesjokolade

2,5 dl kremfløte

Pynt:

sjokoladebokstaver eller annen kakepynt



### Fremgangsmåte

Smelt smøret og avkjøl. Visp raskt sammen egg og sukker (ikke pisk eggedosis!). Bland i smøret og det tørre og rør til en jevn deig. Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 15 min. Avkjøl kaken 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.

Lag vaniljeisen ved å piske eggeplommer og sukker lyst og luftig. Rør i krydder (se tips) og vaniljesukker. Pisk kremfløten til krem og vend i. Bruk en stålvisp, slik at du blandingen blir jevn, klumpfri og luftig. Hell vaniljiskremen i kakeformen og sett den i fryseren i 1-2 timer, til isen har stivnet.

Lag sjokoladeisen ved å piske eggeplommene med sukkeret til det er luftig. Smelt kokesjokoladen (dette gjøres raskt i mikro, men du kan også smelte sjokoladen over vannbad). 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 sjokoladeiskremen over den stivnede vaniljeisen i kakeformen og sett formen tilbake i fryseren i et par timer til sjokoladeisen har stivnet.

Ta kaken ut av fryseren ca 20 minutter før servering og sett på et kakefat. Pynt med sjokoladebokstaver eller annen sjokoladedekor.

## Tips

Pass på at du ikke bruker for mye krydder. Særlig muskat gir sterk smak. Krydderet skal bare gi en liten piff og ikke være for dominerende.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tropisk-aroma-iskake>