



## Softiskake

### Ingredienser

Bunn:

8 Digestivekaks

50 g smør

Iskrem:

4 eggeplommer

2 dl sukker

200 g kremost naturell

2 ts vaniljesukker

3 dl kremfløte

Pynt:

sjokoladestrøssel



### Fremgangsmåte

Knus kaksen og bland med smeltet smør. Press kaks-smulene ut i bunnen på en rund kakeform (24 cm i diameter).

Pisk eggeplommer og sukker. Tilsett romtemperert kremost og pisk blandingen jevn. I en annen bolle piskes kremfløte og vaniljesukker til myk fløtekrem. Vend fløtekremen inn i kremostblanding.

Hell ismassen over kaksen i formen. Dryss over sjokoladestrøssel i et jevnt lag.

Sett formen i fryseren i minst 4 timer, og gjerne over natten, slik at isen stivner. Ta kaken ut av fryseren, løsne den fra kakeform og sett kake på et kakefat. La kaken stå på kakefatet i romtemperatur i 10-15 minutter før den skjæres i

serveringsstykker.

### **Tips**

Det er ikke nødvendig å smøre eller ha bakepapir i bunnen av formen før du har i den knuste kjeksene. Når iskaken er frossen løsner den uansett lett fra formen.

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

---

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