



## Frozen Dream Cake

### Ingredienser

1 ferdigkjøpt marengsbunn (20 cm i diameter)

#### Iskrem:

1 ss kokende vann

2 ts pulverkaffe

100 g hvit sjokolade

2 eggeplommer

50 g melis

5 dl kremfløte

50 g kokesjokolade

#### Pynt:

hakket mørk og hvit sjokolade



### Fremgangsmåte

Løs opp kaffepulver i kokende vann i en liten kjele. Tilsett den hvite sjokoladen oppdelt i biter. La den hvite sjokoladen smelte. Rør så i eggeplommene og melis.

Pisk kremfløten til krem. Bland litt av kremen i kaffeblandingen, slik at den blir myk og kremete. Ha dette så i resten av den piskede kremen. Rør godt med stålvisp, så isblandingen blir jevn og klumpfri. Vend i hakket mørk sjokolade til slutt.

Legg marengsbunnen i en rund kakeform (20 cm i diameter). Ha iskremblandingen over marengsbunnen i formen. Dryss over hakket mørk og hvit sjokolade som pynt. Sett kaken i fryseren i 4 timer (eller over natten). Ta kaken ut av formen og over på et lite kakefat ca 20 min før servering.

## Tips

Liten marengsbunn fås blant annet kjøpt hos ICA Maxi. Får du ikke tak i dette, kan du lage marengsbunnen selv, se oppskrift på "Marengsbunn" på [detsoteliv.no](https://www.detsoteliv.no).

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/frozen-dream-cake>