



Dots iskake

Ingredienser

300 g Dots (se tips)

50 g smør

Iskrem:

4 egg

150 g melis

250 g kremost

4 dl kremfløte

120 g Dots (se tips)

Pynt:

sjokoladesaus



Fremgangsmåte

Knus kjeksene til bunnen (gjøres raskt i food processor) og bland med smeltet smør. Trykk blandingen ut i bunnen av en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett formen i kjøleskapet.

Skill eggene. Pisk eggehvite stive og pisk inn melis. Pisk eggeplommene sammen med kremosten til en luftig, kremete blanding. Pisk kremfløten til krem. Bland så alt dette sammen til en luftig, klumpfri iskremblanding.

Del Dots opp i små biter (mindre enn 1 cm store) og vend inn i isblanding til slutt. Hell isblanding i formen. Ringle over litt sjokoladesaus og sett formen i fryseren til over natten.

Ta iskaken ut av formen ca 20 min før servering. Dra straks av bakepapiret og sett kaken på et fat. La kaken stå til den er myk nok til å kunne skjæres i kakestykker. Ringle eventuelt over litt ekstra sjokoladesaus rett før servering.

Tips

"Dots" fra Sætre kjeks, lansert i februar 2010, finnes i to varianter: Sjoko (rød pakke) og Brownie (brun pakke). Begge varianter kan brukes i denne iskaken, men jeg foretrekker å bruke den røde typen. Du trenger to pakker kjeks til denne iskaken (420 g). Kjeksene er tynne med mye fyll og passer derfor perfekt til å dyppe i melk.

Se oppskrift på denne iskaken og også oppskrift på "Dots kake" (ligner "Oreo Dream Cake") blant "Innsendte oppskrifter".

--

YOUNG FOLKS

"if i told you things i did before
told you how i used to be
would you go along with someone like me
if you knew my story word for word
had all of my history
would you go along with someone like me

i did before and had my share
it didn't lead nowhere
i would go along with someone like you
it doesn't matter what you did
who you were hanging with
we could stick around and see this night through

Ref:

and we don't care about the young folks
talkin' bout the young style
and we don't care about the old folks
talkin' 'bout the old style too
and we don't care about their own faults
talkin' 'bout our own style

all we care 'bout is talking
talking only me and you

usually when things has gone this far
people tend to disappear
no-one will surprise me unless you do

i can tell there's something goin' on
hours seems to disappear
everyone is leaving i'm still with you

it doesn't matter what we do
where we are going to
we can stick around and see this night through

Ref x 2
talking only me and you
talking only me and you"

(Peter Björn & John, 2006 - Plystresangen som brukes i den populære TV-reklamen til Dots.)

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dots-iskake>