

Islagkage

Mandag 17. marts 2014

Ingredienser

Nøddebund

3 æggehvider

150 g flormelis (ca. 3 dl)

100 g grofthakkede
hasselnøddekerner

Chokoladeis

200 g mørk chokolade (ca. 55%
kakao)

½ liter Piskefløde

3 pasteuriserede æggeblommer

1 dl kaffelikør , fx. kahlua

3 spsk. flormelis

Chokoladespåner

50 g mørk chokolade (ca. 55%
kakao)

Fremgangsmåde

Nøddebund: Pisk æggehviderne stive. Tilsæt sukker og pisk yderligere ca. 1 min., til blandingen bliver sej. Vend nødderne i. Anbring en smurt ring fra en springform (ca. 22 cm i diameter) på en plade med bagepapir. Fordel nøddeblanding i ringen og bag bunden midt i ovnen. Lad nøddebunden køle af på en bagerist.

Chokoladeis: Smelt chokoladen i en skål over vandbad. Lad chokoladen køle lidt af (lillefingervarm). Pisk fløden til et let skum. Rør æggeblommer, likør og sukker sammen og vend det i flødeskummet. Rør ca. 2 dl af flødeskumsblanding i den lune, smeltede chokolade. Rør den afkølede chokolade i resten af flødeskumsblanding, så det bliver godt blandet.

Læg et stykke bagepapir i den rengjorte og samlede springform. Læg den afkølede nøddebund tilbage i formen. Tryk bunden flad og hæld chokoladefyldet over. Frys kagen i mindst 8 timer.

Chokoladespåner: Smelt imens chokoladen i en skål over vandbad. Hæld chokoladen ud, i en stribe (ca. 3 x 22 cm), på et rent spækbræt. Lad chokoladen stivne i køleskabet i ca. 25 min. Træk en bredbladet kniv vinkelret hen over chokoladen, så den danner spåner. Fordel efterhånden chokoladespånerne på islagkagen og frys den færdig.

Tag islagkagen ud af fryseren og stil den i køleskabet ca. 1 time før serveringen.