

Iskake med mandel og karamell

om 12 - 16 porsjoner



Enkel

up to 100 Min.



Ingredienser:

Karamellsaus:

350 g sukker
90 g smør
5 dl fløte
0,25 ts salt

Kakebunn:

1 lys kakebunn , ca. 1 cm høy

Is:

5 eggeplommer
120 g sukker
2 Dr. Oetker Vaniljestenger
6 dl fløte
2 pakker Dr. Oetker Hakke
Mandler (100g)

1 Karamellsaus:

Varm opp sukker i en tykkbunnet gryte ved middels varme, inntil det begynner å smelte. Sving gryten litt rundt til sukkeret har løst seg helt opp, og har fått en gylden farge. Tilsett en skje smør om gangen, og rør etter hver skje som tilsettes slik at smøret blandes godt med sukkeret.

Tilsett fløte litt etter litt under omrøring. Skru opp varmen noe, og la karamellsausen koke opp. Tilsett salt, og rør til sausen er helt jevn. Sett deretter sausen til side.

- 2 Skjær til kakebunnen slik at den passer til størrelsen på en springform (Ø 22 cm). Legg den i springformen, og hell over 5 spiseskjeer av den varme karamellsausen. Sett til avkjøling. La resten av karamellsausen avkjøles til romtemperatur.

3 Is:

Visp eggeplommer, vaniljefrø og sukker sammen i en skål. Finhakk også vaniljestengene, og ha i blandingen. Visp fløten til krem, og vend inn i eggmassen. Hell isen over i kakeformen med kakebunnen, og sett i fryseren i minst 5 timer.



Rist mandlene gyldne i en stekepanne, og la dem avkjøles helt. Når iskaken er frossen, drysses mandlene over. Hell halvparten av den avkjølte karamellsausen over, og sett iskaken tilbake i fryseren i 2 timer.

Lun resten av karamellsausen, og server sammen med iskaken.

