

Islagkage med karamelis



En virkelig dejlig islagkage.

Rigtig dejlig nøddebund, med noget at tygge på og den dejligste karamelis – det bliver ikke meget bedre ☺

Du kan købe kondenseret mælk der allerede er kogt til karamel – det kunne jeg ikke lige finde, så jeg har kogt en dåse selv. Du kan også sagtens købe en flaske karamelsovs og bruge den, jeg synes bare ikke helt det giver samme dybe karamelsmag.

Nøddebunden og karamellen kan du sagtens lave dagen før.

Opskriften på bunden er fra Maja Vase.

Der er til ca 10 personer.

Hasselnøddebund

300 g hasselnødder

300 g sukker

1,5 spsk vaniljesukker

¼ tsk salt

150 g æggehvider

Tænd ovnen på 190 grader.

Kom hasselnødderne på en bageplade med bagepapir og rist dem i ca 10 min ved 190 grader, til skallen sprækker på dem.

Lad nødderne køle lidt af og gnid så skallerne af mellem hænderne.

Blend hasselnødderne groft.

Kom nødder, sukker, vaniljekorn og

Salt i en skål og bland det hele sammen.

Tilsæt æggehvider, og pisk dejen sammen - i ca. 1 minut.

Kom bagepapir i bunden af en springform og fordel dejen i.

Bag bunden i 30 - 35 min ved 180 grader, til den er godt gylden.

Lad den køle helt af.

Karamelis

8 æggeblommer

8 spsk flormelis

1 stang vanilje

1 l fløde

2 kondenseret mælk

Karamel

Start med at koge den kondenserede mælk. Sæt dåsen i en stor gryde med vand - sørg for at der hele tiden er vand over dåsen. Kog den i tre timer. Lad den køle helt af inden du åbner dåsen.

Pisk æg, flormelis og vanilje luftigt og pisk karamelsovs i.

Pisk fløden til let skum og bland forsigtigt.

Fordel ismassen på kagebunden og sæt det i fryseren til næste dag.

Jeg brugte ikke al isen, da jeg syntes islagkagen så ville blive lidt for høj.

Resten af isen kom jeg i små portionsforme - det er altid dejligt med lidt is i fryseren ☺

Jeg har pyntet med hakket mælkechokolade.

