

## **ISLAGKAGE**

4 personer

Is:

½ l piskefløde

3 pasteuriserede æggeblommer

60 g sukker (¾ dl)

Korn af ½ stang vanilje

Evt. hakket mørk chokolade eller hindbær



Mandel-/nøddebund:

100 g mandler/125 g nødder

100 g sukker/125 g sukker

4 æggehvider/3 æg

Bund:

Mandlerne/nødderne males og blandes sammen med sukkeret. Hviderne piskes stive og det hele blandes (mandlerne). Ved nøddebund blandes æggene bare i nødderne og sukkeret. Dejen hældes i en form og bages i 25-30 min ved 175°.

Is:

Pisk fløden stiv. Pisk æggeblommer, sukker og vanilje til luftig æggesnaps. Vend forsigtigt flødeskummet i æggesnapsen. Hæld cremen over den afkølede bund og frys den i 4-5 timer.

Tips: Bland evt. hakket chokolade eller hindbær i cremen inden frysning.