

## *Islagkage med chokoladeis*



*En rigtig lækker marengsbund og en chokoladeis med virkelig meget chokoladesmag.  
En meget enkelt dessert og alligevel både pæn og med rigtig god smag.  
Opskriften er fra Spis Bedre.*

*Til ca 12 personer*

### *Mandelbund*

*5 æggehvider*

*225 g sukker*

*225 g mandler*

*2 tsk bagepulver*

*2 spsk vaniljesukker*

*Tænd ovnen på 180 grader.*

*Hak mandlerne i en minihakker.*

*Pisk æggehviderne stive og pisk sukker i lidt ad gangen til massen er stiv og sej.*

*Vend bagepulver, vaniljesukker og mandlerne forsigtigt i hviderne.*

*Kom bagepapir i bunden af en springform på ca 25 cm i diameter og smør siderne godt.*

*Fordel marengsmassen i formen og bag i 20 - 25 min.*

### *Chokoladets*

*300 g mørk chokolade 57%*

*12 æggeblommer*

*120 g sukker*

*7,5 dl piskefløde*

*Hak chokoladen og smelt den over vandbad.*

*Pisk æggeblommer og sukker til det er luftigt ca 5 min og hæld forsigtigt den smeltede chokolade i under piskning.*

*Pisk fløden til let skum og pisk lidt af det i chokoladeblandingen. Vend nu forsigtigt resten af fløden i.*

*Fordel chokoladecremen over marengsbunden. Kom stanniøl over og sæt den i fryseren til næste dag.*

*Jeg har smeltet lidt mælkechokolade og sprøjtet striber på islagkagen.*

