

Opskrift  
Christel Pixi

# Christel Pixis islagkage



**BAG**  
**FOR**  
**BørneTelefonen**



Opskrift fra  
Christel Pixi

### **Tilberedningstid:**

Forberedelsestid: 30 min.

Bagetid: 10 min.

Frysetid: Minimum 3 timer,  
alternativt natten over

Islagkagen er et glemt fænomen, som vi skal have tilbage. Jeg laver denne med vaniljeis, en kiksebund, ristet pekannødder, karamel og cocktailkirsebær. Men det er kun fantasien, der sætter grænser. Det er lidt, som da man var barn og kunne blande al det, man elskede, ind i sin 'softice'. Du kan bruge denne som base og så ellers bygge derudaf.

## **Ingredienser**

### **Islagkagen fra dine drømme**

#### **Du skal bruge:**

1.5 liter vaniljeis (en god en)  
300 gram digestive eller havrekiks, knuste  
115 gram smør, smeltet  
200 gram pekannødder, ristet  
Cocktailkirsebær (mest fordi de er så flotte)  
250 ml fløde til flødeskum

#### **Karamel:**

1 dåse kondenseret mælk  
50 gram lys muskovadosukker  
2 spsk. majsstivelse

## **Fremgangsmåde**

1. Beklæd en 20 cm springform med bagepapir. Forvarm din ovn på 180 grader almindelig varme.
2. Tag din vaniljeis ud af fryseren.
3. Knus dine kiks, tag 5 spsk. af de knuste kiks fra og sæt til side (skal bruges senere). Bland resten med smør. Med et fladbundet glas maser du bunden ned i formen. Bag den nu i 8-10 min.

4. Mens bunden køler, laver du karamel: Bland alle ingredienser i en lille gryde, og kog op i 15-20 min., til det er tykt i konsistensen. Hold øje, så det ikke brænder på.
5. Tag karamellen af varmen og gør klar til samling.
6. Fyld halvdelen af isen op på din bund, top med cocktailkirsebær, halvdelen af karamellen, halvdelen af de ristede pekannødder og alle de 5 spsk. knuste kiks. Hæld resten af karamellen på, top med resten af isen, cocktailkirsebær og nødder. Sæt på frys, til den er stenhård – *minimum tre timer*.
7. Pisk fløde til skum, hæld ovenpå, top med cocktailkirsebær – og voila, din islagkage er klar.
8. Skær med en skarp kniv, der har været under varmt vand.

Det gode ved en islagkage er, at man kan have den i fryseren længere tid end en kage på bordet. Så man kan spise af den i lang tid. Hvis den holder så længe.