

LÆKKER ISLAGKAGE MED NØDDEBUND OG KARAMEL

Utroligt lækker islagkage med en knasende nøddebund og små stykker blød karamel. En helt forrygende kombination, som med garanti er et hit hos både store og små. Desuden er den ufatteligt nem at bixse sammen og skal bare have tid til at sætte sig i fryseren.

Til

Nøddebund

- 120 g mandler
- 100 g peanuts (saltede)
- ca. 75 g smør

Fyld med karamel

- 6 dl fløde
- 1 ds kondenseret mælk
- $\frac{1}{2}$ vaniljestang (kornene heraf)
- ca. 300 g karameller (bløde)

Blend mandler og peanuts helt fint. Smelt smørret, og bland det sammen med nødderne. Tryk blandingen ud i en springform (ca. 22 cm i diameter) beklædt med bagepapir. Sørg for, at blandingen er jævnt fordelt. Sæt nøddebunden i køleskabet, så den kan sætte sig, mens du laver fyldet.

Pisk fløde, kondenseret mælk og vanilje, til det bliver en fast creme. Skær de bløde karameller i stykker, og vend dem i cremen. Gem evt. lidt af karamelstykkerne til pynt. Sæt springformen i fryseren natten over. Så er den klar til servering.

Tip:

Tag gerne islagkagen ud 15-20 minutter før servering. Så er den nemmere at skære ud.

