

Stekt iskake



Vil du gjerne imponere gjestene? By dem på denne gamle, russiske desserten.

Den vidjetne moskovittiske kjøkkensjefen Viktor Beljajev deler gjerne med våre lesere denne oppskriften fra 1700-tallet, som urettmessig har gått i litt i glemmeboken. Ved en rekke anledninger under sine 30 år i Kremles kjøkken forbløffet han høytstående gjester på besøk hos de sovjetiske og russiske lederne med denne deilige iskaken. – Hver gang vakte den oppsikt, sier Beljajev. Han fortalte oss en historie i tilknytning til desserten. – Det høres morsomt ut nå, men tro meg, den gangen følte vi ingen trang til å le! Vi stelte i stand en formell middag til ære for Fidel Castro, som bodde i statsresidensen på Leninhøyden under et besøk i Moskva. Vi visste at Castro elsket iskrem, så vi tenkte: Hvorfor ikke traktere ham med flambert iskake?

– Vi bakte kjeks, toppet dem med iskrem, helte varm cognac over og ga tegn til en kelner at han skulle skru av lysene i spisesalen. Da lysene sluknet, prøvde vi å tenne på cognacen – men den ville ikke brenne. Vi ilte tilbake til kjøkkenet, åpnet en ny flaske cognac og gjorde et nytt forsøk. Trikket mislykkes igjen.

– Imens satt Castro ved middagsbordet med et smil om munnen og lurte på hvorfor i all

verden lyset stadig forsvant. Det vi fant ut senere, var at hele partiet med cognac holdt under 40 % alkohol. Heldigvis hadde vi ekstra kjeks og iskrem. Vi ryddet kjøkkenet for sikkerhetsagenter som ville finne ut hva som foregikk, og hentet frem en flaske ren sprit vi hadde til teknisk bruk, varmet noe av den i en kjele og helte over kaken. Straks lysene i spisesalen ble slukket for tredje gang, tente vi på kaken – som straks ble omhyllt av flammer. Castro satt der og klappet i hendene som et henrykt barn.

Ingredienser:

20 egg

200 g sukker, eller etter smak

70 g melis

1 kg hvetemel

2 ss vegetabilsk olje

En boks vaniljeiskrem holder, nok til ni kuler à cirka 70 g

1 dl cognac

Tilberedning:



1. Bak to tynne, store kjeks. Visp 10 egg og 200 g sukker og bland deretter meget sakte inn melet mens du rører kraftig. Røren bør være middels tykk. Del røren i to deler. Legg et ark bakepapir på et stekebrett og smør det med vegetabilsk olje. Spre røren ut over papir. Gjør det samme med den andre delen av røren og stek det hele i 5 til 7 minutter i en ovn som er forvarmet til 160 °C. Trim sidene av kjeksene når de er ferdig stekt.



2. Legg en av kjeksene på stekebrettet. Legg 9 kuler iskrem over og dekk med den andre kjeksen.



3. Pisk eggehviter (fra 10 egg) med 70 g melis til skummet er stivt nok til å danne topper. Ha skummet i en sprøytepose med vid åpning. Dekk kjeksene med skum så raskt som mulig, også sidene. Stek kaken i 3–4 minutter i en ovn som er forvarmet til 250 °C, til skummet stivner og **blir kremgult**.

4. Legg kaken på et serveringsfat. Varm cognac i en kjele, hell over kaken og tenn med en lighter. Vær forsiktig! Skru av lyset i spiserommet og server kaken.

Tips:

For lettere å grave ut kuler av iskrem, ha skjeen i kokende vann før du går løs på isen.

Velbekomme!