Daimiskake (nøttebunn)



Ingredienser

Mandelbunn:
♥ 4 eggehviter
♥ 2 dl sukker
♥ 100 g mandler

Iskrem:
♥ 4 eggeplommer
♥ 100 g sukker
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 pk doble Daim sjokolader (hold av litt til pynt)

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene og sukkeret til stiv marengs. Mal mandlene og bland i.

Ha mandeldeigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 minutter. Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken fra formen ved å skjære langsmed kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Vask kakeformen og ha den kalde mandelbunnen tilbake i den rene kakeformen.

Pisk eggeplommer og sukker luftig. Pisk kremfløten til krem og rør i. Bland godt med en ballongvisp. Hakk Daim-sjokoladen og vend inn i isblandingen (hold av litt til pynt). Hell isen i kakeformen. Jevn til overflaten og dryss over den hakkede Daim-sjokoladen som du har holdt av. Sett kaken i fryseren.

Når kaken er frossen løsner kaken lett fra formen. Ta kaken ut av fryseren ca. 30 minutter før servering.

Tips

♥ Det er ikke nødvendig å smøre eller å ha bakepapir i den rene kakeformen som den stekte kaken skal settes i. Den frosne kaken løsner lett fra formen uansett.

♥ Dobbel Daim (56 gram) er en pakning med to enkle Daim-sjokolader. Jeg bruker altså 2 slik pakninger med Dobbel Daim.

♥ Mandlene i nøttebunnen kan byttes ut med hasselnøtter.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/daimiskake-nottebunn