Daimiskake (marengsbunn)



Ingredienser

Marengsbunn:
3 eggehviter
1,5 dl sukker
1 ss potetmel
0,5 ts hornsalt

Eller en ferdig kjøpt marengsbunn
(22-24 cm i diameter)

Is:
3 eggeplommer
80 g sukker
3 dl kremfløte
1 pk dobbel Daim sjokolade

Pynt:
1 hvit marsipanrose
grønne marsipanblader

Fremgangsmåte

Hvis du lager marengsbunnen selv:
Pisk eggehviter og sukker til stiv marengs (ca 20 min). Bland i potetmel og hornsalt. Ha i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek/tørk marengsbunnen midt i ovnen ved 110°C i 60 min. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta bunnen ut

av formen og fjern bakepapiret forsiktig. Sett bunnen på en bakepapirkledd stekeplate og stek/tørk bunnen videre ved 110°C i 90 min, eller lenger til bunnen virker helt tørr (sjekk særlig i midten).

Til isen piskes eggeplommer og sukker lyst og luftig. Pisk kremfløten til krem og rør i (bruk stålvisp for å få blandingen helt jevn). Bland i hakket Daim-sjokolade.

Ha den hjemmelagede eller ferdigkjøpte marengsbunnen i en passe stor rund form (uten bakepapir). Hell i isblandingen og sett kaken i fryseren. Ta den frosne kaken ut av formen og pynt eventuelt med en marsipanrose.

Kaken må tine i ca 20 min før servering.

Tips

Det er svært viktig at marengsbunnen blir helt tørr. Hvis ikke, blir kaken veldig vanskelig å skjære opp etter at den er blitt fryst. På bildet er det brukt ferdigkjøpt marengs. Ferdiglagede marengsbunner kan du som regel få kjøpt eller bestilt på konditorier.

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

Hakk Daim-sjokoladen på en fjøl med en skarp kniv.

Marsipanpynten er kjøpt på Panduro hobbybutikk.

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

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