



Suksesskake med Daim

Ingredienser

Mandelbunn:

4 eggehviter

150 g melis

150 g mandler

0,5 ts bakepulver

Gul krem:

6 eggeplommer

150 g sukker

1,5 dl kremfløte

1,5 ts vaniljesukker

200 g smør

Pynt:

2 doble Daim (110 g)

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitenes stive. Ha i melis og pisk videre til marengs. Bland i bakepulver. Mal mandlene og rør i til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Vask kakeringen og sett den rundt kaken på fatet.



Bland eggeplommer, kremfløte, sukker og vaniljesukker i en liten kjele. Kok opp under stadig omrøring. Ta kjelen fra platen og la kremen avkjøle til romtemperatur. Pisk så inn mykt smør i små klatter med en stålvisp.

Ha kremen over kaken i formen og sett fatet i kjøleskapet til kremen har stivnet (jeg pleier å la kaken stå i kjøleskapet over natten). Skjær forsiktig langs kanten på formen med en skarp kniv og fjern kakeringen. Dryss hakket Daim over kaken til pynt.

Tips

Pass nøye på at kremen ikke setter seg fast i bunnen på kjelen, eller blir brent under kokingen. Brune flekker i kremen er ikke særlig pent.

Kremen er nokså flytende i starten, og de fleste har problemer med å bre den over kaken. Jeg pleier å løse dette problemet med å ha kakeringen rundt kaken først, slik som beskrevet i oppskriften. Det går av og til å bre kremen direkte på kaken uten kakering, men da må kremen stå en god stund i kjøleskapet og stivne først.

I stedet for hakket Daimsjokolade kan du gjerne bruke Daimkuler.

© 2004 - 2022: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/suksesskake-med-daim>