Suksesskake med Daim



Ingredienser

Mandelbunn:
♥ 4 eggehviter
♥ 150 g melis
♥ 150 g mandler
♥ 0,5 ts bakepulver

Gul suksesskrem:
♥ 6 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 1,5 ts vaniljesukker
♥ 200 g smør

Pynt:
♥ 2 doble Daim (110 g)

Fremgangsmåte

Mandelbunn:
Pisk eggehvitene 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 minutter. 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.

Gul suksesskrem:
Bland eggeplommer, kremfløte, sukker og vaniljesukker i en liten kjele. Kok opp under stadig omrøring. La kremen småkoke mens du visper hele tiden, til du merker at den tykner.

Ta kjelen fra platen og la kremen avkjøle til romtemperatur (se tips). Pisk så inn mykt smør i små klatter.

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).

Pynt:
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. Merk at kremen må koke en stund mens du visper (ca. 30 sekunder), slik at den blir merkbart tykkere i konsistensen.

♥ For å unngå at den gule kremen blir for tynn i konsistensen, er det viktig at du avkjøler den kokte kremen til romtemperatur før du pisker inn mykt smør i klatter.

♥ Den gule kremen vil tykne ytterligere når kaken står i kjøleskapet.

♥ I stedet for hakket Daimsjokolade kan du bruke Daimkuler.

♥ Se også **Suksesskake i langpanne med Daim** og **Daimkake**.

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

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