Daim sjokolademoussekake

Ingredienser



Bunn:
1 pk makronfyll (fra Freia)
2 eggehviter

Fyll:
1 pk sjokolademousse med Daim (fra Freia)
2 dl melk

Pynt:
Daimkuler

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Rør inn makronfyllet. Ha deigen i en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kakebunnen direkte på et fat og fest kakeringen rundt kaken.

Til sjokolademoussen has melken og sjokolademoussepulveret i en bolle. Pisk 1/2 min på lav hastighet til alt er blandet. Pisk så på full hastighet i 2 1/2 min til.

Fordel moussen over kakebunnen og jevn til overflaten. Strø eventuelt over noen Daimkuler til pynt. Sett kaken i kjøleskapet til sjokolademoussen har stivnet, det tar ca 2 timer. Skjær forsiktig rundt kakeringen med en kniv og fjern kakeringen.

Tips

Kaken oppbevares i kjøleskapet. Den kan også fryses og tiner raskt!

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

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