Philadelfia Daimiskake



Ingredienser

Bunn:
200 g Digestive kjeks
100 g smør

Is:
4 eggeplommer
2 dl sukker
3 dl kremfløte
200 g Philadelfia kremost
4 eggehviter
2 poser Daim strøssel (små kuler)

Fremgangsmåte

Knus kjeksen i en morter eller knus kjeksen ved å ha den i en plastikpose og kjevle over. Bland kjekssmulene med smeltet smør.

Klem kjeksblandingen i bunnen og helt inn til kanten på en rund kakeform (22 cm i diameter) (se tips). Sett formen kaldt.

Pisk eggeplommer, sukker og kremost luftig. Pisk kremfløten til krem og bland forsiktig i. Stivpisk eggehvitene og vend i. Bland alt godt sammen (bruk stålvisp). Ha til slutt i Daimkulene, men spar ca 1/2 pakke til pynt.

Hell isblandingen i formen. Dryss over resten av Daimkulene og sett formen i fryseren til isen har stivnet.

Tips

Det er ikke nødvendig å smøre kakeformen før du trykker nedi kjeksblandingen. Kaken kan lett tas ut av formen når den er helt frossen.

Siden Daimkuler er litt harde å tygge, anbefales å bruke Daim strøssel, som er ekstra små Daimkuler.

Advarsel: Iskaken inneholder mye Daimkuler, og du må være spesielt glad i slike dersom du skal like denne iskaken.

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

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