Mandelkake med Daim



Ingredienser

4 egg
200 g melis
200 g mandler
5 stk Daim
1 dl hasselnøtter
revet skall av 1 appelsin

Glasur:
100 kokesjokolade
2 ss sterk kaffe

Pynt:
1 stk Daim

Fremgangsmåte

Pisk egg og melis til luftig eggedosis. Mal mandlene og bland i. Vend deretter inn hakket Daim, fint hakkede hasselnøtter og revet appelsinskall.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille ved 180°C i 40 minutter. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald (se tips).

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Smelt sammen kokesjokolade og varm kaffe i en liten kjele. Smør glasuren over kaken ved hjelp av en smørekniv. Pynt med hakket Daim til slutt. Sett kaken kjølig

til glasuren har stivnet.

Tips

Du bruker altså til sammen 6 stk Daim, dvs tre doble pakker à 56 gram til denne kaken.

Siden kaken ikke inneholder noe hvetemel er den litt "løs i fisken". Det er derfor viktig at du lar den bli helt kald før du tar den ut av formen, ellers kan den lett gå i stykker.

Se også oppskrift på "Sjokoladekake med Daim".

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

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