Jordbæriskake med Daim



Ingredienser

Bunn:
6 stk Digestive kjeks
3 stk Daim
75 g smør

Is:
500 g jordbær
150 g melis
4 eggeplommer
1 vaniljestang
5 dl kremfløte

Pynt:
1 stk Daim
noen jordbær

Fremgangsmåte

Ha kjeks og sjokolade i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til blandingen blir smulete. Bland med smeltet smør.

Trykk massen ut i bunnen på en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett i kjøleskapet.

Mos jordbærene (dette gjøres raskt med stavmikser). Pisk eggeplommene og melis luftig. Bland i jordbærmosen. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut frøene på innsiden. Tilsett. Pisk kremfløten til stiv og vend i til slutt.

Hell ismassen i formen og sett i fryseren i 4-5 timer eller over natten.

Ta kaken ut av formen 30 min før servering. Dra bakepapiret av den frosne kaken og sett den på et passende kakefat. Pynt med hakket Daim og eventuelt noen jordbær.

Tips

Du kan godt bruke jordbær som har vært frosne til denne kaken.

Vil du at kaken skal holde bedre fasongen etter som den tiner på kakebordet, kan du smelte 4 plater gelatin og tilsette jordbærmosen.

Dra bakepapiret av den frosne kaken rett etter at den er tatt ut av fryseren og mens den er helt hard.

Det går fint å fryse iskaken på nytt, dersom den ikke blir spist opp ved første servering.

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

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