Daimiskake med kaffe



Ingredienser

Mandelbunn:
♥ 4 eggehviter
♥ 180 g sukker
♥ 150 g mandler

Iskrem:
♥ 4 eggeplommer
♥ 120 g sukker
♥ 5 dl kremfløte
♥ 2 doble Daim (se tips)
♥ 0,5 dl sterk, kald kaffe

Pynt:
♥ Daim (hakket) eller Daimkuler

Fremgangsmåte

Pisk eggehviter og sukker til marengs. Bland i malte eller helt fint hakkede mandler.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca. 30 minutter. Avkjøl kaken i formen. Ta den forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Vask formen og ha kaken tilbake i den rene formen.

Pisk eggeplommer og sukker godt. Pisk kremfløten stiv. Rør kremen inn i eggedosisen med en ballongvisp, slik at du får en luftig og klumpfri masse. Bland i hakket Daim og kald kaffe (se tips).

Ha isblandingen over kaken i formen. Dryss over hakket Daim eller Daimkuler. Sett kaken i fryseren i ca. 4 timer eller over natten til isen har stivnet.

Ta kaken ut av fryseren og sett den på et passende kakefat ca. 20 minutter før servering.

Tips

♥ Bruk skikkelig kruttsterk kaffe, slik at du virkelig merker kaffesmak på isen. Jeg pleier å bruke koffeinfri kaffe, i tilfelle også barn skal spise. Det er viktig at kaffen er kald før den blandes inn i kremen, ellers vil kremen lett kunne skille seg.

♥ Dobbel Daim (56 gram) er en pakning med to enkle Daim-sjokolader. Jeg bruker altså 2 slik pakninger med Dobbel Daim.

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

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