

Daim iskake!



God søndag! Har du hatt en fin helg? Fredag var jeg på 80-tallsfest, en årlig og vellykket tradisjon blant mine kollegaer. Det er mye man kan si om dette tiåret. Kleskoden var definitivt interessant! Matmessig var det kanskje endel som ikke var fullt så spennende.. Men daim iskake er definitivt et 80-tallshøydepunkt! I min jakt etter en dessert jeg kunne lage til festen, dukket den plutselig opp fra glemselen. Kaken har en kransekakeaktig mandelbunn og en nydelig og mektig iskrem spekket med daimbiter på toppen. Det var også enkelt å servere denne som dessert til ca 20 personer. Jeg lagde bare to kaker som jeg frøs ned. Bare sørg for å ha nok plass i fryseren før du begynner. ☐ (Billettmerket: Been there, done that..)



Back to the eighties..

Daim iskake:

(En kake i springform, ca 22cm i diameter)
150 g malte mandler, jeg brukte mandelkvern
3 eggehvitter (spar på plommene)
150 g melis

100 g melis
3 eggeplommer
3,3 dl kremfløte (en liten kartong)
4 doble pakker daim



1. Sett ovnen på 175 grader.
2. Kle en springform med bakepapir i bunnen, sett til side.
3. Skill eggene. Sørg for ha rene hender og vær nøye med at det ikke kommer noe plomme med blant hvittene.
4. Ha hvittene i en bolle (NB! Rene redskaper!) og pisk eggehviter stive mens du gradvis tilsetter melis litt etter litt.
5. Når hvittene og melis er pisket til en blank og stiv marengs, vender du forsiktig inn de malte mandlene.
6. Hell blandingen over i springformen og bre til et jevnt lag.
7. Stek nederst i ovnen i 30 minutter. Avkjøl bunnen i formen på en rist.

8. Når bunnen er helt avkjølt, lager du iskremen.

9. Hakk daimen.

10. Pisk kremen, men ikke stivpisk den. Sett kaldt mens du pisker eggedosis av eggeplommer og melis.

11. Bland eggedosis og krem forsiktig sammen og vend tilslutt inn daim. Fordel kremen over i springformen og dekk den med folie. Sett i fryseren og la stå over natten.

12. Ta ut kaken ca 10 minutter før du skal servere den.

KOS DEG! ☐

