



Daimkake

Ingredienser

Mandelbunner:

150 g mandler

150 g melis

4 eggehviter

Fyll:

4 eggeplommer

1 dl kremfløte

125 g sukker

1 ts vaniljesukker

150 g smør

Pynt:

150 g melkesjokolade

2-3 ss kremfløte

1 pose Daimkuler (100 g)



Fremgangsmåte

Mal mandlene. Bland med melis. Pisk eggehvitene stive. Vend dem forsiktig inn. Ha mandeldeigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist på nederste rille i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen, og gjerne i kjøleskapet over natten (se tips).

Til fyllet has eggeplommer, kremfløte, sukker og vaniljesukker i en kjele. Varm opp på middels varme under stadig omrøring med en stålvisp, helt til fyllet tykner. Ta kjelen av platen og rør inn mykt smør. Sett kremen kaldt, gjerne i kjøleskapet over

natten (se tips).

Løsne kaken fra formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to tynne bunner. Fordel fyllet mellom kakebunnene og sett kaken kaldt. Smelt melkesjokoladen sammen med kremfløten. Rør inn Daimkulene. Smør glasuren på toppen av kaken og sett den tilbake i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Mandelbunnen er vanskelig å dele i to med mindre den er helt kald. Etter en natt i kjøleskapet er kaken betydelig lettere å dele.

Fyllet må stå lenge i kjøleskapet for å få tykk konsistens. Alternativt kan du ha kremen en stund i fryseren.

Den ferdig fylte kaken bør stå kjølig helt frem til servering, ellers blir fyllet rennende og renner ut av kaken.

"Daimkake" er holdbar i kjøleskapet. Server den gjerne sammen med vaniljeis og bær.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/daimkake>