



Daimiskake med kaffe

Ingredienser

Mandelbunn:

3 eggehviter

2 dl sukker

60 g mandler

Iskrem:

3 eggeplommer

120 g sukker

5 dl kremfløte

2 doble Daim

0,5 dl sterk, kald kaffe

Pynt:

Daim (hakket) eller Daimkuler



Fremgangsmåte

Pisk eggehviter og sukker til marengs. Bland i 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 150°C i ca 1 time. 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 stålvisp, 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 min 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.

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

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