



## 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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/daimiskake-med-kaffe>