Daimkake med mandelbunn og krem

Ingredienser

Mandelbunn:
♥ 4 egg
♥ 4 dl sukker
♥ 200 g mandler
♥ 2 ss hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Pynt:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 3 doble Daim (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Hakk mandlene grovt (jeg bruker food processor med hakkekniv til dette). Bland mandlene med mel og bakepulver.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt ovnen ved 175 °C i 40-50 minutter. Løsne kaken fra kanten av formen med en skarp kniv og la den deretter bli helt kald i formen (la kaken gjerne stå i kjøleskapet til dagen etter eller 1 time i fryseren hvis du ikke har tid til å vente til neste dag).

Ta den kalde kaken ut av formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Flytt kaken forsiktig over på et kakefat.

Pisk kremfløten til luftig krem og smak til med vaniljesukker. Fordel kremen over den kalde kaken.

Hakk Daimsjokoladen og dryss den på toppen av kremen.

Tips

♥ Denne mandelbunnen er nokså spesiell fordi den inneholder mye sukker og egg, og lite mel. Det som typisk skjer når du steker kaken, er at den hever seg i ovnen under stekingen og så synker sammen igjen etterpå. (Et lite tips er å åpne ovnsdøren når du ser at kaken hever seg for mye, og så hakke noen hull på toppen av kaken før du lukker ovnsdøren igjen og lar kaken steke videre. Da vil kaken synke litt sammen igjen.) Dette med at kaken hever seg og så synker sammen igjen er helt normalt. Kaken vil også blir nokså seig i kantene på grunn av alt sukkeret. Derfor lønner det seg løsne kaken fra kanten av formen med en skarp kniv mens kaken fortsatt er varm. La kaken deretter bli helt kald før du drar av bakepapiret og flytter kaken over på et fat, så unngår du at den går i stykker når du flytter på den.

♥ Jeg bruker 3 pk med Doble Daimsjokolader oppå kaken. Det tilsvarer ca. 180 g Daimsjokolade. Det går også an å pynte kaken med Daimkuler.

♥ Mandelbunnen må som sagt gjerne lages dagen i forveien. Kaken bør imidlertid serveres samme dag den pyntes med pisket krem og hakket Daim.

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

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/daimkake-med-mandelbunn-og-krem