Daimruter from heaven



Ingredienser

500 g smør
300 g kokesjokolade
8 egg
7 dl sukker
5,5 dl hvetemel
100 g valnøtter
2 doble Daim

Glasur:
1 dl kremfløte
200 g melkesjokolade

Pynt:
2 doble Daim

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Brekk opp kokesjokoladen i biter og ha i smøret. La sjokoladen smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn. Avkjøl.

Pisk egg og sukker. Rør inn sjokoladesmøret. Bland deretter inn hvetemelet. Rør godt med en stålvisp til alle klumper er borte. Bland til slutt inn hakkede valnøtter og hakket Daim.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 40 min. Kaken virker da forsatt litt myk i konsistensen, men den vil stivne til under avkjøling. La kaken bli helt kald i formen.

Til glasuren kokes kremfløten opp i en liten kjele. Ta kjelen av platen og ha i melkesjokoladen oppdelt i biter. La melkesjokolade smelte i den varme fløten. Rør glasuren jevn.

Hvelv kaken ut av langpannen og fjern bakepapiret. Smør over lunken sjokoladeglasur og dryss over hakket Daim til pynt. Del kaken opp i passe store firkanter. La kaken stå kjølig til glasuren har festnet seg.

Tips

Merk at du bruker hele 8 stk Daim sjokolader til denne kaken (altså fire pk à 56 gram med to Daim i hver). Se også oppskrift på "Brownies med Daim", som lages med Daimkuler i stedet for hakket Daim.

Valnøttene kan sløyfes hvis du vil.

"Daimruter from heaven" holder seg lenge dersom de pakkes inn i plast og oppbevares i kjøleskapet. De er også kjempefine å fryse. La glasuren stivne før du har kakestykkene i fryseposer, slik at du unngår glasursøl.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/daimruter-heaven