Daimkake



Ingredienser

Mandelbunn:
♥ 150 g mandler
♥ 150 g melis
♥ 4 eggehviter

Suksesskrem:
♥ 4 eggeplommer
♥ 1 dl kremfløte
♥ 125 g sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 150 g smør

Pynt:
♥ 200 g melkesjokolade
♥ 1 ss kremfløte
♥ 100 g Daimstrøssel

Fremgangsmåte

Mandelbunn:
Mal mandlene. Bland de malte mandlene 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 midt i ovnen ved 175°C i 30 minutter. Avkjøl kaken helt i formen, og helst i kjøleskapet over natten (se tips).

Suksesskrem:
Til fyllet has eggeplommer, kremfløte, sukker og vaniljesukker i en kjele. Varm opp på middels varme under stadig visping, helt til du merker at blandingen tykner.

Ta kjelen av platen og la kremen avkjøles til den er romtemperert. Pisk først da inn mykt, romtemperert smør.

Sett kremen kaldt til den har passe tykk smørekonsistens.

Fyll og pynt:
Løsne kaken fra formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to tynne bunner (se tips).

Fordel halvparten av den gule kremen mellom kakebunnene og resten på toppen av kaken. Sett kaken kaldt i ca. 1 time.

Smelt melkesjokoladen med litt kremfløte. Dette gjøre enten over vannbad eller kort i mikrobølgeovnen. Smør sjokoladeglasuren på toppen av kaken og litt rundt kantene. Dryss på Daimstrøssel.

Sett kaken tilbake i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

♥ Det er meningen at denne kaken skal bli nokså lav og konfektaktig. Mandelbunnen er vanskelig å dele i to tynne bunner med mindre den er helt kald. Etter en natt i kjøleskapet er kaken betydelig lettere å dele. Pakk den godt inn i plast så den ikke blir tørr.

♥ For at den gule suksesskremen skal bli tykk nok, er det viktig at du koker den så lenge at den merkbart blir tykkere. Videre er det kjempeviktig at du lar den kokte kremen avkjøles til den er romtemperert før du pisker inn mykt, romtemperert smør.

♥ Daimkake er holdbar i kjøleskapet. Den er også kjempefin å fryse!

♥ Se også **Daimkake de luxe**, som er en dobbel versjon av denne kaken!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/daimkake