Daimkake de luxe



Ingredienser

Mandelbunner:
♥ 300 g mandler
♥ 300 g melis
♥ 8 eggehviter

Suksesskrem:
♥ 8 eggeplommer
♥ 2 dl kremfløte
♥ 250 g sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 300 g smør

Fyll og pynt:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 200 g melkesjokolade
♥ 3 doble Daim

Fremgangsmåte

Mandelbunner:
Mal mandlene. Bland de malte mandlene med melis (se tips).

Pisk eggehvitene stive. Vend dem forsiktig sammen med mandel- og melisblandingen.

Fordel mandeldeigen i to runde kakeformer (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek hver av kakene på rist midt i ovnen ved 175°C i 30 minutter. La begge kakene avkjøles helt før du tar dem ut av formene.

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:
Legg den ene mandelbunnen på et kakefat. Smør på halvparten av den gule suksesskremen. Hakk 1 dobbel Daim og dryss dette over kremen.

Legg på den andre mandelbunnen. Smør resten av den gule suksesskremen på toppen av kaken. Sett kaken kaldt i ca. 1 time.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett hakket melkesjokolade og 1 dobbel Daim. La dette stå til sjokoladen har smeltet. Rør glasuren jevn.

Ta kaken ut av kjøleskapet og fordel sjokoladeglasuren forsiktig over kaken. Det blir bare fint om glasuren renner litt nedover langsmed kantene på kaken.

Hakk opp 1 dobbel Daim og dryss på toppen av kaken til pynt. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

♥ Det går fint å male mandlene i food processor. Jeg kjører først mandlene alene til de blir finkornet. Deretter tilsetter jeg melis og kjører dette videre til mandler og melis blander seg fint sammen.

♥ 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 de luxe** er holdbar i kjøleskapet. Dekk den med plastfolie så den ikke blir tørr. Kaken er også kjempefin å fryse!

♥ **Daimkake** er en lavere versjon av denne kaken. Se også **Suksesskake med Daim** og **Suksesskake i langpanne med Daim**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/daimkake-de-luxe