



# Daimiskake

ca. 12 kakestykker



Enkel

● up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Nøttebunn:

4 eggehviter  
150 g melis  
300 g mandler , grovhakket

### Iskrem:

3 dl Q-Meieriene kremfløte  
4 eggeplommer  
150 g melis  
4 Dr. Oetker Gelatinblader  
(valgfritt)  
4 stk Daim-plater

### Dekorasjon:

100 g hvit sjokolade  
10 g Delfiafett (kokosfett)  
2 pakker Dr. Oetker Golden and Shiny Pearls  
2 stk Daim-plater finhakket

- 1 Sett stekeovnen på 175 °C varmluft eller over- og undervarme. Legg bakepapir i bunnen av en springform, Ø 20-22 cm.

- 2 **Nøttebunn:**  
Start med å grovhakke mandlene i en foodprosessor.

Pisk så marengs. Pisk opp eggehviteene først, og tilsett litt og litt melis. Pisk til du har en blank masse.

Vend inn mandlene og hell i springformen med bakepapir i bunnen.

Stek nøttebunnen på midterste rille i ca. 30 minutter. Avkjøl bunnen og sett den på et fat.

Plasser en justerbar kakering utenfor kakebunnen, slik at den ligger ca. 1 cm fra kanten (eller bare sett bunnen tilbake i springformen).





### 3 Iskrem:

Pisk en slapp krem av kremfløten. Sett den i kjøleskap mens eggeplommer og sukker piskes til eggedosis. Bland de to kremene og vend inn hakket daim.

For å få en kake som ikke smelter, tilsett fire plater gelatin: legg platene i kaldt vann i fem minutter. Kryst ut vannet og rør de myke bladene ut i 3 ss kokende vann. Gelatinen må være rykende varm. Bland inn litt av kremen, deretter vendes det inn med resten av kremen. Jobb raskt for å unngå tråder.

Hell kremen i formen med nøttebunnen og sett kaken i fryseren i 4-6 timer før den skal spises.

### 4 Dekorasjon:

Smelt hvit sjokolade med kokosfett. Ha i en sprøytepose eller i en liten pose av plast. Klipp et lite hull og lag drip-kant langs kanten av kaken.

Fordel så den knuste daimen utover kaken og legg på Golden and Shiny Pearls.

