

DAIM-ISLAGKAGE MED MANDELMARENGS-BUND

8 personer

Mandelmarengsbund:

150 g mandler

2½ dl flormelis

1 tsk. bagepulver

4 æggehvider

Springform (24 cm i diameter)

Smør og hvedemel til formen



Daim-is:

¾ dl sukker

4 æggeblommer, pasteuriserede

3 dl piskefløde

1 dobbelt Daim

1 tsk. vaniljesukker

Pynt:

1 Daim (enkelt)

Jordbær

Mandelmarengsbund:

Tænd ovnen på 175°. Smør springformen, og drys den med mel.

Hak mandlerne meget fint i en blender eller foodprocessor. Bland mandler, flormelis og bagepulver i en skål. Pisk æggehviderne helt stive i en anden skål, og vend dem i mandelblandingen. Hæld mandelmarengsdejen i springformen, og bag den i ovnen i ca. 30 minutter. Tag den ud, og lad den køle helt af i formen.

Daim-is:

Pisk sukker og æg til en lys og luftig masse. Pisk fløden til let flødeskum i en anden skål. Vend hakket Daim og vaniljesukker i æggemassen. Vend derefter flødeskummet i, så du får en luftig creme. Hæld cremen over den afkølede marengsbund i springformen. Dæk til med husholdningsfilm, og sæt kagen i fryseren i mindst 4 timer.

Servering:

Tag kagen ud af fryseren ca. 30 minutter før servering. Pynt den med hakket Daim og halverede jordbær.