



Daimislagkage med rabarberis og bær

Jeg har tit lavet daimislagkage til fødselsdage og andre festlige lejligheder. Det er en ret simpel dessert (og endnu mere simpel, hvis du undlader rabarberisen på toppen). Den kan laves mange dage i forvejen og behøver kun få ingredienser.

Ingredienser

Nøddebund

- 3 pasteuriserede æggehvinder
- 150 g sukker
- 150 g mandler

Daimis

- 3 pasteuriserede æggeblommer
- 1 dl sukker
- 3 dl piskefløde
- 3 pakker dobbeltdaim

Rabarberis

- Saft fra 1/2 citron
- 2 vanillestænger
- 400 g friske rabarber
- 1 dl sukker + 80 g sukker
- 1/4 dl vand

- 4 pasteuriserede æggeblommer
- 3/4 dl sødmælk
- 2 dl piskefløde

Evt. bær til pynt

Fremgangsmåde

Nøddebund

1. Tænd ovnen på 175 grader.
2. Æggehvider og sukker piskes hvidt og luftigt (som en marengs)
3. Derefter hakkes mandlerne fint og blandes i marengsen.
4. Find en springform på omkring 24-27 cm. Kom bagepapir i og hæld nøddeblandingen i.
5. Bag nøddebunden i 35 min. på midterste rille.
6. Stil derefter til afkøling.

Daimis

1. Æggeblommer og sukker piskes sammen.
2. Pisk fløden til flødeskum i en anden skål.
3. Vend forsigtigt flødeskummet i æggemassen med en dejskraber.
4. Hæk daim i mindre stykker og bland i ismassen.
5. Hæld ismassen over nøddebunden, når bunden er helt afkølet.
6. Stil islagkagen i fryseren.

Rabarberis

1. Først skal du lave en rabarberkompot: find en gryde og kom saft fra 1/2 citron i, korn fra 1 vanillestang og selv stangen, 400 g friske rabarber skåret i mindre stykker, 1 dl sukker og 1/4 dl vand. Lad det småsimre i ca. 10 minutter, til rabarbereren er mør og kan blandes med væsken.
2. Tag rabarberkompotten af varmen og hæld i en skål til afkøling (stil evt i køleskabet)
3. Nu skal ismassen laves: Varm fløde, mælk og 1 vanillestang samt korn i en gryde og lad det blive varmt - det skal blive lige akkurat så varmt at

det er ved at koge.

4. Tag en skål og hæld æggeblommer samt sukkeret i og pisk til en luftig lys æggemasse. Hæld den lune fløde/mælke blanding ned i æggemassen i en tynd stråle.
5. Hæld det hele tilbage i gryden og rør i det under svag varme. Det skal gerne begynde at tykne, men det må IKKE begynde at koge så vil æggeblommerne koagulere.
6. Når ismassen er tyknet afkøles den. Bland den afkølede rabarberkompot med ismassen og hæld over daimisen, som stilles tilbage i fryseren.
7. Tag islagkagen ud kort før servering og pynt evt. med bær.