Lækker islagkage

Bund:
3 æggehvider
150 g sukker
150 g smuttede mandler

Is:
8 Daim bar
6 æggeblommer
1 dl sukker
6 dl piskefløde

Hindbærcoulis:
3 spsk. sukker
4 spsk. vand
100 g hindbær
(gerne halvt optøede fra frost)
Lidt frisk citronsaft

Pynt:
Friske hindbær
Flormelis

Tilberedning:

Bund: Pisk æggehvider og sukker til en stiv marengs. Blend de smuttede mandler, og vend dem forsigtigt i den stive marengs. Hæld dejen i en velsmurt springform. Bag nederst i en forvarmet ovn ved 165˚ C i ca. 45 min.

Is: Pisk en æggesnaps af æggeblommer og sukker. Pisk fløden stiv og vend den forsigtigt i æggesnapsen sammen med den grofthakkede Daim.

Vend den afkølede kagebund ud af formen, rengør formen, beklæd den med bagepapir og læg bunden tilbage i formen. Hæld iscremen over bunden og stil formen i fryseren i 2 timer.

Hindbærcoulis: Kog sukker og vand op og lad det simre til sukkeret er helt opløst. Tilsæt hindbær og lad det koge i minimum 1 min. Hæld blandingen i en blender og blend til en ensartet sauce. Smag til med citronsaft og køl af. Vil du undgå kerner, kan du sigte saucen inden servering.

Pynt islagkagen med kold hindbærcoulis, friske hindbær og sigtet flormelis.

Se flere opskrifter med Daim i f.eks. muffins og mocca-is på mdlzafh.dk

Tip: Islagkagen kan også pyntes med hakket Daim og evt. lidt flødeskum.