

Dajm islagkage



Bund:

- 150 g sukker
- 3 æggehvider
- 100 g hakkede mandler
-

How to:

1. æggehviderne piskes stive sammen med sukkeret
2. bland mandlerne forsigtigt i
3. hæld massen på en bageplade med bagepapir
4. form den som en rund lagkagebund
5. afkøles

Is:

- 3 æggeblommer
- 150 g sukker
- 2 stk dain chokolade
- 2 dl piskefløde
-

How to:

1. æggeblommerne og sukker piskes til en gul masse
2. pisk flødeskummen og rør den forsigtigt i den gule masse
3. daimen hakkes i stykker og blandes i massen
4. fordel massen over lagkagebunden
5. stilles i fryseren i 24 timer

Pynt evt med chokolade før servering