

26. november 1998.

Dajm Jubilæumskage.

Bund: 3 æggehvider, 150g sukker 150g mandler.
Is: 3 æggeblommer, 1dl sukker, ca. 3dl piskefløde. 120g Dajm.
Rund form – 24cm.

Pisk æggehvider og sukker til en stiv marengs. Vend forsigtigt de finthakkede mandler i. Hæld dejen i en godt smurt form, gerne med bagepapir i bunden.

Kagen bages på nederste rille ved 170° i ca. 45 min., hvorefter den afkøles.

Til isen piskes en æggesnaps af æggeblommer og sukker.

Pisk fløden til en tyk flødeskum og vend den let i æggesnapsen.
Hak chokoladen groft og kom den i cremen. Tag lidt fra til pynt.
Læg kagen tilbage i den rengjorte form og hæld cremen over.
Stil kagen i fryseren i mindst 2 timer.
Hvis kagen opbevares længe i fryseren, skal den tages ud en halv time før servering.

Kagen pyntes med flødeskum og Dajm.