

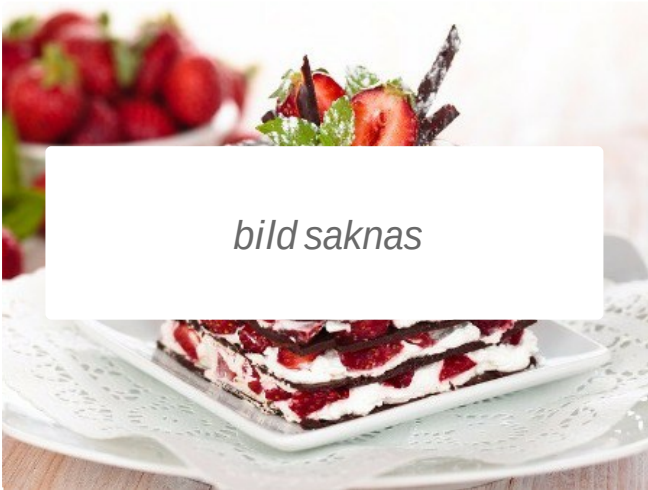


bild saknas

- ▮ 6 port
- ▮ Övrigt, Efterrätt

DAJMGLASSTÅRTA*

Ingredienser ▮

3 st ägg
2 dl strösocker (*knappt 2 dl*)
3 dl vispgrädde
2 dl creme fraiche
10 st digestivekex
1 st dajm (*ett dubbeldajm!*)

Gör så här ▮

Dela gulor och vitor.

Gulor och socker vispas. Rör ned creme fraiche.

Vispa grädden hårt. Krossa dajmen och rör ned det i grädden.

Blanda dajmgrädden med creme fraiche-röran.

Vispa äggvitorna och vänd ner dem försiktigt.

Krossa kexen fint och strö hälften i en form med löstagbar botten.
Häll i smeten och strö över resten av smulorna.
Ställ i frysen över natten.

Tag fram en stund innan servering.