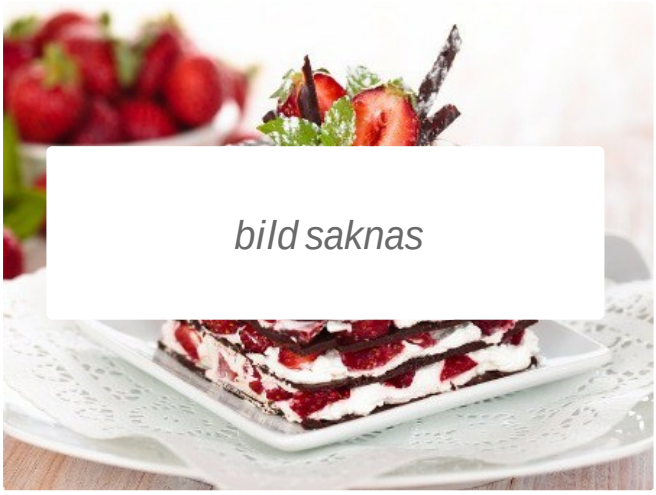


inköpslistan.se

Av: Iréne

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.