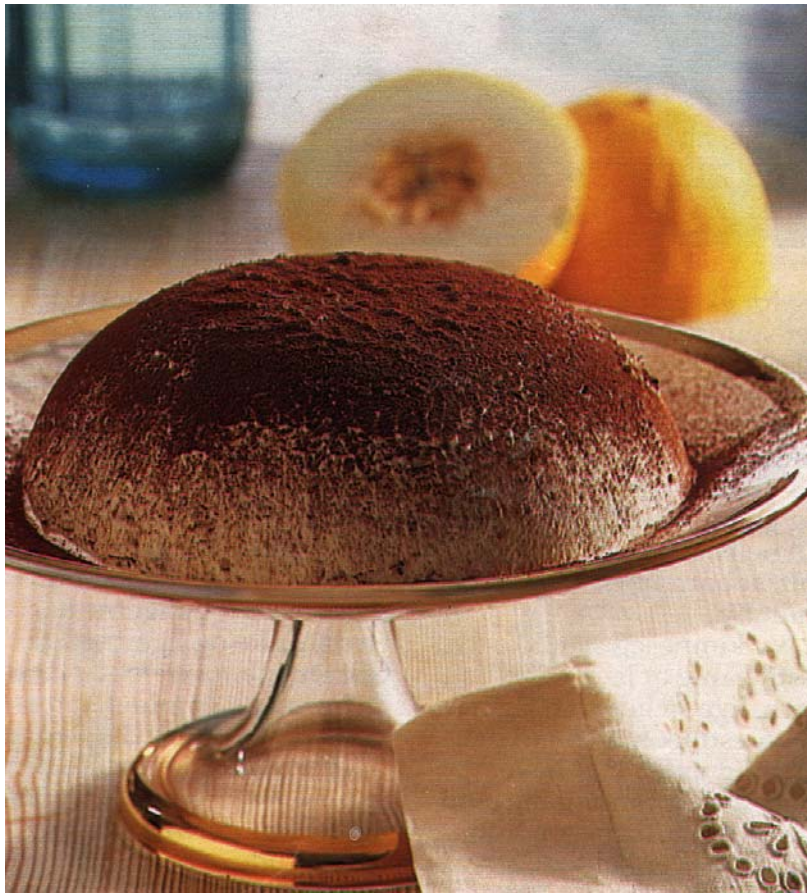


DAIMIS



8-10 personer

2 bægre pasteuriserede æggeblommer

75 g flormelis

1 stang vanilje

150 g Daim chokolade

2 spsk. Grand Marnier eller appelsinsaft

½ l piskefløde

Pisk æggeblommer og flormelis hvidt.

Rør vanilje i.

Hak daimpladerne og vend dem i æggemassen sammen med Grand Marnier.

Pisk fløden til skum og vend det i chokolademassen. Kom blandingen i en form der er skyllet i vand og stil formen i fryseren mindst 6 timer.

Tilbehør: melonbåde, jordbær