Schwarzwaldkake



Ingredienser

Nøttebunner:
200 g hasselnøtter
3 dl melis
3 eggehviter

Fyll:
3 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
30 g hasselnøtter

Pynt:
2 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
100 g kokesjokolade
1 ts kakao

Fremgangsmåte

Mal nøttene. Pisk eggehvitene stive. Bland nøttene og melis med eggehvitene. Tegn 3 sirkler på bakepapir (22 cm i diameter). Fordel nøttedeigen i sirklene ved hjelp av en smørekniv. Stek bunnene på stekeplate midt i ovnen ved 175°C i 10 min. Avkjøl bunnene helt på platen. Ta bunnene forsiktig av bakepapiret når de er helt kalde.

Pisk kremfløten til fyllet. Bland i vaniljesukker og malte nøtter. Fyll mellom bunnene.

Pisk kremfløten til pynten og bland med vaniljesukker. Fordel kremen over hele kaken.

Smelt kokesjokoladen og smør utover et stykke matpapir (ca 30x20 cm). Sett sjokoladen i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet, men fortsatt er myk. Skjær firkanter med en skarp kniv. Sett sjokoladen så i fryseren eller kjøleskapet til sjokoladen er helt hard og lett kan tas av papiret.

Pynt kaken med sjokoladeplatene. Sikt over litt kakao til slutt. Sett kaken i kjøleskapet.

Tips

Når du tegner sirkler på bakepapir må du tegne på baksiden, ellers kan det bli penn eller blyantmerker på nøttebunnene.

Nøttedeigen er lett å fordele i sirklene hvis kniven innimellom dyppes i et glass med varmt vann.

Kaken må holdes kald og smaker aller best samme dag. Det går imidlertid fint an å lage nøttebunnene på forhånd og oppbevare dem i en plastpose i kjøleskapet til dagen etter. Nøttebunnene kan også fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/schwarzwaldkake