Nøttekake med overraskelse



Ingredienser

3 egg
2,5 dl sukker
100 g hasselnøtter
150 g mandler
1 ss hvetemel
1,5 ts bakepulver

Vaniljefyll:
2 dl ferdig vaniljekrem (f.eks. Piano)
1 dl kremfløte

Jordbærfromasj:
1 pk jordbærgelé
2,5 dl vann
3 dl kremfløte

Pynt:
F.eks. rosa marsipanblomster og grønne marsipanblader

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt det tørre og vend i eggedosisen. Grovhakk hasselnøttene. Mal mandlene. Ha hasselnøttene og mandlene i deigen og rør jevnt. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 40 min.

Avkjøl kaken. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del den i to bunner (se tips).

Pisk kremfløten til fyllet stiv og bland forsiktig med vaniljekrem (ikke rør for mye, da blir fyllet for tynt og renner ut av kaken). Ha en kakebunn på et passende fat og bre over vaniljefyllet. Dekk med den andre nøttebunnen. Ha så kakeringen rundt kaken, slik at det blir tett rundt.

Løs opp gelépulveret i kokende vann. Avkjøl til geléblandingen er helt kald. Pisk kremfløten til jordbærfromasjen stiv. Bland den flytende, kalde geléen i kremen. Hell blandingen i kakeformen og sett kaken i kjøleskapet til fromasjen har stivnet (4-6 timer).

Skjær forsiktig langs kakeringen med en kniv og fjern kakeringen. Pynt kaken etter ønske.

Tips

Det er vanlig at nøttebunnen hever seg under steking, men så synker noe sammen i midten under avkjøling. Dette kan repareres når du deler kaken i to bunner, ved at du skjærer litt kake fra sidene og bygger opp på midten. Kaken blir dermed like høy over det hele.

Marsipanblomstene som du ser på bildet er kjøpt hos Panduro hobbybutikk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nottekake-med-overraskelse