Nougatiskake



Ingredienser

Nøttebunn:
125 g hasselnøtter
125 g melis
3 eggehviter

Is:
6 eggeplommer
75 g melis
1 ts vaniljesukker
5 dl kremfløte
3 plater gelatin
1/4 dl vann
200 g nougat (f.eks. 1 pk Anthon Berg hasselnøttnougat)

Pynt:
50 g nougat (f.eks. Anthon Berg hasselnøttnougat)

Fremgangsmåte

Mal nøttene. Pisk eggehvitene stive. Bland melis og nøttene forsiktig med eggehvitene.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 25 min. Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken fra formen ved å skjære langsmed kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Vask kakeformen og ha den kalde nøttebunnen

tilbake i den rene kakeformen.

Pisk eggeplommer og sukker luftig. Pisk kremfløten og vaniljesukker til krem og rør i. Ha vann og nougat i en liten kjele og la nougaten smelte på svak varme. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet og la den smelte i den varme nougatblandingen. Avkjøl og ha dette så i kremblandingen. Bland godt med en stålvisp. Hell isen i kakeformen. Jevn til overflaten og sett kaken i fryseren.

Når kaken er frossen kan du pynte kaken med litt høvlet nougat.

Når kaken er frossen løsner kaken lett fra formen. Ta kaken ut av fryseren ca 30 min før servering.

Tips

Det er ikke nødvendig å smøre eller å ha bakepapir i den rene kakeformen som den stekte kaken skal settes i. Den frosne kaken løsner lett fra formen uansett.

Nougaten er enkel å høvle når den er romtemperert, men ikke for myk. Bruk potetskreller eller en ostehøvel.

Nougat kan av og til være vanskelig å få tak i, men selges som regel i velassorterte matbutikker og særlig ved juletider. 1 pakke Anthon Berg bløt nougat veier 200 g. Hvis du bare vil kjøpe en pakke, kan du bruke litt mindre nougat i isen og bruke resten til pynt.

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

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