Crispokake



Ingredienser

Nøttebunn:
3 egg
100 g sukker
1 ss hvetemel
100 g hasselnøtter
0,5 ts bakepulver

Fyll:
3 dl kremfløte
1 ss Nugatti (eller Nugatti Crisp)
200 g Crispo

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Mal nøttene og bland i sammen med siktet hvetemel og bakepulver. Rør deigen forsiktig sammen.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 30-40 min (sjekk med kakenål!). Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Pisk kremfløten til krem. Pisk inn Nugatti. Hakk Crispo-sjokoladen. Hold av litt til pynt og vend resten inn i kremen. Fordel Crispo-kremen oppå kaken. Dryss over litt Crispo-sjokolade til pynt.

Tips

Kaken smaker aller best samme dag, men kan oppbevares i kjøleskapet så lenge kremen er frisk (sjekk holdbarhetsdatoen på kremfløten).

Du kan bytte ut Nugatti med 1 ss Nesquick eller Oboy sjokolademelkpulver.

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

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