



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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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