Valnøttkake med romkrem



Ingredienser

Kakebunn:
4 egg
200 g sukker
200 g hvetemel
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
200 g valnøtter
100 g kokesjokolade

Fyll:
5 dl ferdig romkrem (f.eks. Piano)

Glasur:
200 g kokesjokolade
6 ss kremfløte
400 g melis

Pynt:
røde cocktailbær

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Mal valnøtter, kokesjokolade og hvetemel sammen i food processor (se tips). Pass på at blandingen ikke blir altfor finmalt. Vend dette i eggedosisen sammen med bakepulver og vaniljesukker. Bland deigen godt sammen.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 170°C i 45 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Det kaken i 3 bunner (se tips). Fyll kaken med romkrem.

Smelt kokesjokoladen sammen med kremfløte i en liten kjele. Tilsett melis og rør glasuren jevn og blank. Avkjøl til passe smørekonsistens. Glaser kaken (se tips) og pynt med cocktailbær.

Tips

Har du ikke food processor, kan du også male nøtter og sjokolade i mandelkvern, og så blande med melet. Kakebunnen får da en litt finere konsistens. Alternativt kan du hakke nøtter og sjokolade veldig fint for hånd.

Hvis det er vanskelig å dele kaken i 3 kakebunner, hjelper det å ha kaken i fryseren i en halvtime. Da stivner kaken og blir lettere å dele.

Alternativt til Piano romkrem kan du bruke romkrempulver som piskes til krem med 4 dl melk.

Bruk en smørekniv dyppet i varmt vann når du glaserer kaken for å få glasuren jevnt over kaken.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/valnottkake-med-romkrem