Nøttekake med nøtte-karamell



Ingredienser

2 store egg
3 dl sukker
3 dl lettrømme
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver
100 g hasselnøtter

Fyll og glasur:
1-2 bokser nøtte-karamellpålegg (se tips)

Pynt:
50 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker lett sammen i en bakebolle (du trenger ikke å piske eggedosis). Visp inn rømmen. Visp deretter inn bakepulver og hvetemelet. Mal nøttene og rør i til slutt.

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 ca. 40 minutter.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken i to bunner.

Fyll og glaser kaken med romtemperert nøtte-karamellpålegg (se tips). Pynt med hakkede hasselnøtter.

Sett kaken kaldt til glasuren har stivnet.

Tips

Bruk en smørekniv dyppet i varmt vann for å få smurt det romtempererte nøtte- og karamellpålegget jevnt utover kaken.

"Nøtte" er et deilig pålegg med smak av nøtter og karamell. Du finner "Nøtte" i de fleste store matbutikker i samme hylle som Nugatti og annet sjokoladepålegg. 1 boks er på 250 gram. Det holder i prinsippet med 1 boks hvis du fyller kaken med et tynt lag, men ha gjerne en boks ekstra på lur. Jeg brukte drøyt 1,5 boks da jeg lagde kaken på bildet.

Kaken er også veldig god uten fyll, se oppskrift på "**Nøttekake med rømme**".

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

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