Det søte liv...

Valnøttkake med Sjokonøtt



Ingredienser

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

Fyll:
500 g Sjokonøtt (se tips)

Pynt:
hele valnøttkjerner

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen. Visp deretter inn bakepulver og hvetemelet. Mal valnøttene 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 40-45 min.

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

Fyll og dekk kaken med romtemperert "Sjokonøtt" sjokoladepålegg (se tips). Pynt kaken eventuelt med hele valnøttkjerner.

Tips

"Sjokonøtt" er et sjokoladepålegg fra Freia (1 glass er på 350 gram).
Sjokoladepålegget er lettest å smøre utover når det er romtemperert.

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

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