Nøttekake med eggelikørkrem



Ingredienser

Nøttebunn:
4 eggehviter
1,5 dl sukker
100 g hasselnøtter

Eggelikørkrem:
4 eggeplommer
2 dl kremfløte
1 dl sukker
0,5 dl eggelikør

Pynt:
høvlet sjokolade

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Ha i sukker og pisk videre til marengs. Bland i malte hasselnøtter.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 20 minutter. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Bland eggeplommer, kremfløte, sukker og eggelikør i en liten kjele. Kok opp og la småkoke på lav varme i ca. 1 minutt under stadig omrøring. Ta kjelen fra platen og la kremen stå til avkjøling.

Smør den kalde eggelikørkremen over nøttebunnen. Pynt med høvlet sjokolade eller annen kakepynt etter ønske.

Tips

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Kaken kan også fryses.

Se også oppskrift på **Nøttesuksess**, som er en annen kjempegod nøttekake med gul krem, men uten eggelikør.

Denne kaken ligner av utseende på den kjente **Suksesskaken**, men eggelikøren gir kaken en nokså annen slags smak. Dessuten inneholder den gule kremen ikke smør i denne kaken.

Se også **Kardinalens kake**.

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

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