Nøttedrøm



Ingredienser

Nøttekake:
200 g hasselnøtter
150 g sukker
4 egg

Dynking:
0,5 dl kaffe og melk

Mokkakrem:
0,5 dl kaffe
50 g lys kokesjokolade
2,5 dl kremfløte
1 marsipanbrød

Pynt:
2,5 dl kremfløte
1 ss melis
2-3 marsipanbrød

Fremgangsmåte

Start med å lage mokkakremen - helst kvelden før: Smelt kokesjokoladen sammen med kaffe i en liten kjele. Tilsett kremfløten og gi blandingen et lite oppkok. Avkjøl til blandingen er helt kald, helst i kjøleskapet over natten (se tips).

Nøttekake: Mal hasselnøttene. Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Vend i nøttene. Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek

kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kakebunnen i to bunner. Dynk bunnene med en blanding av kald kaffe og melk.

Lag mokkakremen ved å piske opp den kalde mokkafløten til du får en stiv krem. Sett til side litt av mokkakremen til å ha som pynt på kaken. Hakk opp det ene marsipanbrødet og bland med resten av mokkakremen. Fyll kaken med mokkakremen.

Pisk opp kremfløten med melis. Dekk kaken med kremen. Pynt kaken med sprøytede topper av mokkakrem og marsipanbrød i skiver.

La kaken stå kaldt frem til servering.

Tips

Det er svært viktig at mokkafløten er HELT kald før den piskes opp til mokkakrem. Det sikreste er som sagt å la mokkafløten stå i kjøleskapet over natten. Har du ikke tid til dette, bør du la mokkafløten stå i fryseren til du er sikker på at den er helt kald.

Kaken blir ekstra god om den får stå og trekke et par timer før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nottedrom