Nøttekake med mokkakrem



Ingredienser

Nøttekake:
2 store egg
1 dl sukker
100 g hasselnøtter
3 ss hvetemel
1 ts bakepulver

Mokkakrem:
3 dl kremfløte
2 ss melis
1 ss vaniljesukker
0,5 ss kakao
0,5 ss espressopulver

Pynt:
mokkabønner

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. Mal nøttene. Bland nøttene med mel og bakepulver. Vend dette inn i eggedosisen.

Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 25 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Ha kremfløten i en bolle sammen med de øvrige ingrediensene til mokkakremen. Pisk til du får en luftig krem. Fordel mokkakremen over toppen av kaken. Pynt med mokkabønner.

Tips

Kaken smaker aller best samme dag den er laget, for da er mokkakremen helt fersk. Nøttekakebunnen kan lages et par dager i forveien og oppbevares innpakket i plast i kjøleskapet. Den kan også fryses, og den tiner raskt.

Se også oppskrift på "Mandelkake med mokkakrem".

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

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