Nougatkake i langpanne



Ingredienser

600 g smør
6 dl sukker
125 g nougat
9 egg
2 ts bakepulver
11 dl hvetemel

Glasur:
50 g smør
125 g nougat
2 ss sterk kaffe
2 ts vaniljesukker
ca 300 g melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Smelt nougaten over vannbad eller i mikro. Pisk den inn i smørkremen. Pisk så inn ett egg om gangen (pisk godt mellom hvert egg). Ha deigen i en stor bakebolle. Sikt sammen mel og bakepulver og bland i (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35-40 min (se tips). Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut av langpannen og fjern bakepapiret.

Til glasuren smeltes smør og nougat sammen med kaffe i en liten kjele på middels varme. Rør i vaniljesukker og melis til glasuren blir jevn og helt klumpfri. Avkjøl til

glasuren får passe smørekonsistens.

Bre glasuren over den avkjølte kaken med en smørekniv. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Bruk for eksempel hasselnøttnougat fra Odense til denne kaken.

Pass på så kaken ikke steker for lenge for da blir den tørr i konsistensen.

Tilpass tykkelsen på glasuren med enten litt mer melis hvis den er for tynn, eller litt mer kaffe eller litt melk hvis den er for tykk.

Kakestykkene på bildet er pyntet med små sukkerblomster.

"Nougatkake i langpanne" egner seg ypperlig til frysing.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nougatkake-i-langpanne