Valnøttkake med karamelliserte valnøtter



Ingredienser

Kakebunner:
4 egg
125 g sukker
35 g brødrasp
100 g valnøtter

Karamelliserte valnøtter:
150 g valnøtter
150 g sukker

Fyll og pynt:
5 dl kremfløte
1 ss vaniljesukker

Fremgangsmåte

Kakebunnene:
Pisk egg og sukker til eggedosis. Hakk valnøttene fint og vend dem inn i eggedosisen sammen med brødrasp.

Fordel deigen i to runde former (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek kakebunnene midt i ovnen ved 200°C i ca 12-15 min (se tips). Avkjøl bunnene i formen til de er helt kalde. Løsne dem forsiktig fra formene og fjern bakepapiret.

Karamelliserte valnøtter:
Gjør klart et stykke bakepapir på et brett. Smelt sukkeret i en tykkbunnet kjele til det er lysebrunt og flytende. Rør i valnøttene, slik at de blir godt dekket med

sukkeret. Hell de glaserte nøttene over på bakepapiret (OBS: blandingen er veldig varm, så pass på at du ikke brenner deg!). Spre nøttene litt fra hverande med to gafler. Avkjøl til nøttene er kalde og karamellen har stivnet.

Montering:
Legg en kakebunn på et kakefat. Pisk kremfløten til krem og smak til med vaniljesukker. Sett til side omtrent halvparten av de karamelliserte valnøttene og spar dem til pynt på kaken. Hakk resten av nøttekaramellen fint til du får en nøttekrokan (dette går kjapt i food processor).

Bland nøttekrokanen i ca halvparten av kremen og ha dette over kakebunnen. Legg over den andre kakebunnen. Dekk med resten av den piskede kremen. Pynt kaken med karamelliserte valnøtter.

Tips

Kakebunnene må stekes i to former. Dette er litt tungvint, men kakebunnen er så løs i konsistensen, at det ikke går å dele den i to etter at den er stekt. Har du ikke to kakeformer, må du steke halvparten av deigen av gangen.

I varmluftsovn kan du steke begge bunnene samtidig, men pass på at du bytter om på plasseringen etter halve steketiden.

Dersom du lager kakebunnene på forhånd, oppbevares de i kjøleskapet frem til kaken fylles med krem. De glaserte valnøttene kan oppbevares i lufttett boks eller glass.

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

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