Bløtkake med nøttebunn



Ingredienser

Nøttebunn:
3 store egg
1,5 dl sukker
300 g hasselnøtter

Fyll og pynt:
2 dl ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano)
3 dl kremfløte
50 g kokesjokolade
1 kiwi
1 mango
5-6 jordbær
5-6 bjørnebær
litt høvlet kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Mal nøttene og bland dem forsiktig inn i eggedosisen.

Hell deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 200°C i 20-25 min (sjekk med en kakenål når kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Løsne den forsiktig fra formen med en skarp kniv og ta den ut av formen. Fjern bakepapiret og del kaken i to lag (se tips).

Fyll kaken med vaniljekrem og litt frukt/bær.

Pisk kremfløten stiv og bland med revet sjokolade (sjokoladen rives enkelt i mandelkvern).

Legg frukt og bær oppå kaken. Legg sjokoladekremen rundt kanten og ned på sidene slik at hele kaken dekkes. Pynt ved å drysse over litt høvlet sjokolade til slutt.

Tips

Synes du det er vanskelig å dele nøttebunnen i to, hjelper det å legge den i fryseren i en halvtime. Da stivner den til og blir lettere å dele. Alternativt kan du steke kaken dagen i forveien og oppbevare den i plast i kjøleskapet over natten. Det går også an å droppe fyllet i midten av kaken og bare servere kaken dekket med sjokoladekrem.

Utenom bærsesongen kan du lage kaken med hermetisk frukt (for eksempel fruktcocktail) og vinterfrukt, slik som kiwi og bananskiver.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blotkake-med-nottebunn