Nøttebunn med vaniljekrem



Ingredienser

3 egg
150 g sukker
150 g hasselnøtter
150 g valnøtter

Pynt:
5 dl vaniljekrem (Piano)
bær og/eller frukt etter ønske

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Mal nøttene og vend inn i eggedosisen.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i 20-30 min (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den fra formen og fjern bakepapiret.

Fordel vaniljekremen på toppen av kaken. Pynt med bær og/eller frukt.

Tips

Kaken på bildet er dekket med kiwi, jordbær, blåbær og bjørnebær. Du kan bruke akkurat det du måtte ønske til pynt. Godt avrent hermetisk frukt kan også brukes.

Se også "Mandelbunn med krem og bær".

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

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