Det søte liv...

Nougatkake med jordbær



Ingredienser

Marengsbunner:
♥ 5 eggehviter
♥ 3 dl sukker
♥ 200 g valnøtter

Fyll og pynt:
♥ 7,5 dl kremfløte
♥ 600 g nougat
♥ 1 kurv jordbær

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret under fortsatt pisking og pisk videre til du får en tykk marengs. Hakk valnøttene grovt i en food processor. Vend de hakkede valnøttene forsiktig inn i marengsen.

Smør valnøttmarengsen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 10 - 15 minutter. Avkjøl kaken helt i formen.

Hvelv marengsbunnen ut av formen og dra av bakepapiret. Del bunnen på tvers, slik at du får to bunner med halv størrelse.

Pisk kremfløten til krem. Smelt nougaten (dette gjøres helst over vannbad eller i mikro). Avkjøl nougaten før den blandes inn i kremen, litt om gangen (det gjør ikke noe om kremen blir litt marmorert).

Fordel nougatkremen mellom kakebunnene og på toppen av kaken.

Pynt med jordbær. Sett kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Bruk for eksempel hasselnøttnougat fra Anthon Berg til denne kaken (3 pk).

♥ Kaken smaker aller best samme dag som den er fylt og oppbevares da i kjøleskapet frem til servering.

♥ Marengsbunnen kan godt lages dagen i forveien. Bunnen kan oppbevares i romtemperatur til dagen etter.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nougatkake-med-jordbaer