Bøhmisk nøttekake



Ingredienser

Nøttekake:
5 egg
150 g sukker
150 g hasselnøtter
2 ss griljermel/strøkavring
1 ts bakepulver

Mokkakrem:
3 dl kremfløte
2 ss kakao
1 ss kaffepulver (se tips)
3 ss melis
1 ts vaniljesukker

Dynking:
4 ss rom (se tips)

Pynt:
25 g mandler

Fremgangsmåte

Skill eggene. Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til marengs. Pisk så inn eggeplommene, én om gangen. Mal nøttene i mandelkvern eller food processor. Vend dem inn i deigen sammen med bakepulver og griljermel.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 150°C i 50-60 min. Avkjøl kaken helt i formen (se tips). Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken forsiktig i to lag. Dynk bunnene med rom (se tips).

Pisk kremfløten stiv og tilsett kakao, kaffe (se tips), melis og vaniljesukker. Fordel halvparten av kremen mellom kakebunnene og smør resten over hele kaken.

Skåld mandlene til pynt og del dem opp på langs, slik at du får smale mandelsplitter. Pynt kaken med mandlene og gi kaken eventuelt et lite dryss med høvlet sjokolade til slutt.

Tips

Kaken er lettest å dele i to lag uten at den går i stykker dersom du lar kake bli skikkelig kald først. La kaken enten stå i kjøleskapet over natten, eller ha kakebunnen i fryseren i ca 30 min.

Som sagt kan kaken dynkes med melk eller kaffe i stedet for med rom. Det går også an å sløyfe dynkingen helt, for nøttekaken er veldig saftig i seg selv.

Merk at dersom du bruker frysetørret kaffepulver i kremen, vil det bli små kaffekorn i kremen. Jeg synes personlig at disse kornene kan bli litt bitre, og bruker derfor heller espressokaffepulver, som løser seg helt opp. Espresso er litt sterkere på smak, så reduser eventuelt litt på mengden. Alternativt kan du løse opp kaffepulveret i 1 ss varm rom eller kaffe. Avkjøl før du rører blandingen i kremen.

Kaken kan fryses, men smaker best helt fersk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bohmisk-nottekake