

Marmorert nougatkake



Ingredienser

250 g smør
250 g sukker
1 vaniljestang
4 egg
200 g hvetemel
50 g potetmel
1 ts bakepulver

Fyll:
100 g nougat (se tips)

Pynt:
2 dl melis
1-2 ss vann
1 Max-sjokolade (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør sammen med sukker til du får en lys og luftig smørkrem. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut de svarte frøene på innsiden. Tilsett i smørkremen. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt deretter i de tørre ingrediensene og bland deigen sammen.

Smelt nougaten (dette gjøres raskt over vannbad eller i mikro). Vend nougaten helt forsiktig i deigen. Rør bare med noen få tak, for deigen skal bli stripete.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 170°C i ca 1 time. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Rør sammen melisglasur og fordel på toppen av kaken. Dryss over hakket Max-sjokolade. Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Tips

Som nougat kan du for eksempel bruke hasselnøttnougat fra Anthon Berg. Fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikkene, og særlig ved juletider.

Max-sjokolade (fra Nidar) fås kjøpt i de fleste kiosker og matvarebutikker. 1 stk veier 55 gram.

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

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