Nougat- og marsipan konfektkake



Ingredienser

Marsipan- og nøttebunn:
3 eggehviter
75 g sukker
100 g ekte marsipan
50 g hasselnøtter
50 g melis
2 ss hvetemel

Nougatkrem:
2 dl kremfløte
150 g nougat
1 ts kaffepulver
1 ss kokende vann
1 dl kremfløte

Pynt:
høvlet nougat
hvitt og brunt kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til tykk marengs.

Riv marsipanen og bland med fint hakkede hasselnøtter, melis og mel. Vend dette deretter inn i marengsmassen.

Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 140°C i ca 1 time. Avkjøl kaken i formen.

Kok opp 2 dl kremfløte til nougatkremen. Ta kjelen av platen. Tilsett nougat oppdelt i biter og la den smelte i den varme fløten. Løs opp kaffepulver i kokende vann og bland i. Avkjøl blandingen til den er helt kald. Pisk så 1 dl kremfløte og vend i den kalde nougatblandingen.

Ha nougatkremen over den kalde kaken i formen og sett den deretter i kjøleskapet i et par timer, og gjerne over natten, så nougatkremen stivner i konsistensen.

Løsne kaken forsiktig fra formen. Dra bakepapiret av fra undersiden og flytt kaken over på et lite kakefat. Pynt kaken for eksempel med høvlet nougat og hvitt og brunt kakestrøssel.

Tips

Bruk ekte marsipan (råmarsipan) i kakebunnen, dvs lilla rull fra Odense. Den har høyere mandelinnhold enn hvit figurmarsipan og tåler steking mye bedre.

Det er viktig her at både kaken og nougatkremen er helt avkjølte før du har kremen oppå kaken, ellers vil den komme til å smelte inn i kaken. Det er også lurt å ha kremen over kaken mens den er i formen, for den vil være litt løs i konsistensen, men stivner og blir tykk etter noen timer i kjøleskapet.

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses, og den tiner nokså raskt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nougat-og-marsipan-konfektkake