Nøttekake med jordbær



Ingredienser

♥ 6 eggehviter
♥ 3 dl sukker
♥ 1 pk kakefyll med vaniljesmak (uten koking)
♥ 100 g hasselnøtter

Fyll og pynt:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 0,5 dl vaniljesukker (se tips)
♥ 1-2 kurver friske, søte jordbær

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Pisk inn sukkeret litt og litt og pisk til stiv marengsmasse. Vend i vaniljesauspulveret (kun pulveret!) og malte nøtter.

Fordel halvparten av marengsdeigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek midt i ovnen ved 175°C i 15-20 min. Avkjøl i formen før kaken hvelves ut og bakepapiret fjernes. Gjenta med resten av deigen og stek den andre kakebunnen.

Pisk kremfløten sammen med vaniljesukkeret til myk krem.

Legg den nederste kakebunnen på et fat. Fordel over halvparten av kremen og legg på jordbærskiver.

Legg på den andre kakebunnen. Fordel resten av kremen jevnt over hele kaken og pynt med mer jordbær.

Tips

♥ Jeg bruker vaniljekrempulver uten koking til disse nøttebunnene (kakefyll med vaniljesmak fra Freia).

♥ Det er ikke feil mengde vaniljesukker i kremen! Det skal være 0,5 dl (tilsvarer ca. 3 ss vaniljesukker) - det gir deilig smak på kremen og passer godt til vaniljesmaken på nøttebunnene.

♥ Se også Budapestkake (lys) er basert på lignende oppskrift.

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

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