Nøttekake med sjokolade og kanel



Ingredienser

Nøttekake:
♥ 4 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 150 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts kanel
♥ 150 g hasselnøtter
♥ 75 g smør

Sjokoladekrem:
♥ 150 g smør
♥ 1 ss kakao
♥ 200 g melis
♥ 1 ss melk

Sjokoladeglasur:
♥ 200 g mørk sjokolade
♥ 2 ss kremfløte

Pynt:
♥ 120 g (1 pk) Christmas Hazelnuts fra Anthon Berg
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Bland hvetemelet med bakepulver og kanel. Mal hasselnøttene og vend også dette inn i melet. Smelt smøret. Bland det tørre og

smøret i eggedosisen og rør til deigen blir jevn og klumpfri.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 30-35 minutter, til den er gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald. Løsne den fra formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner og legg den nederste kakebunnen på et fat.

Pisk romtemperert smør luftig med kakaopulver, melis og melk. Fordel sjokoladekremen på den nederste kakebunnen og legg den andre oppå.

Varm opp kremfløte og sjokolade slik at sjokoladen smelter (kan gjøres i mikro som jeg har gjort her, eller over vannbad eller i en liten kjele på svak varme). Rør glasuren jevn.

Fordel sjokoladeglasuren jevnt over hele kaken. Pynt kaken med vakre, røde julehasselnøtter.

Sett kaken i kjøleskapet til sjokoladeglasuren stivner.

Sikt melis over kaken før servering.

Tips

♥ La nøttekaken bli helt kald før du fyller den med sjokoladekrem, ellers vil sjokoladekremen smelte. Du kan gjerne lage nøttekaken klar dagen i forveien. Oppbevar den godt innpakket i plast så den ikke tørker ut.

♥ Denne kaken er kjempefin å fryse, også med sjokoladekrem og glasur!

♥ Christmas Hazelnuts (julehasselnøtter) fra Anthon Berg er ristede hasselnøtter i melkesjokolade som er krydret med julekrydder, og dragert med sukkerskall i julens delikate rødfarge med skimmer. Veldig gode på smak og utrolig fine å se på! Disse julehasselnøttene er en av flere nye juleklassikere fra Anthon Berg. I tillegg til julehasselnøttene, har det kommet hvite julemarsipankuler og fine, dragerte julemandler i hvitt og rødt. I tillegg har Anthon Berg i år kommet ut med to nye typer marsipanstenger, én klassisk og én med myk nougatkjerne overtrukket med lys sjokolade. Fantastisk gode!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nottekake-med-sjokolade-og-kanel