Nøttekake med vaniljekrem og melkesjokoladekrem



Ingredienser

Nøttekake:

♥ 4 egg
♥ 300 g sukker
♥ 200 g hasselnøtter
♥ 80 g hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 1,5 dl melk

Vaniljekrem:

♥ 2,5 dl helmelk
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 100 g sukker
♥ 1 ss vaniljepasta
♥ 4 eggeplommer
♥ 35 g maisenna

Melkesjokoladekrem:

♥ 6 dl kremfløte
♥ 300 g melkesjokolade

Pynt:

♥ 6 pk Kvikklunsj
♥ 2 Kinderegg
♥ 2 pk mandelegg
♥ 1 pk appelsinmarsipan

Fremgangsmåte

Start gjerne kvelden i forveien med både nøttekaken, vaniljekremen og sjokoladekremen.

Nøttekake:
Pisk egg og sukker til stiv eggedosis.

Sikt sammen det tørre. Mal nøttene fint. Bland det tørre, nøttene og melk vekselsvis inn i eggedosisen. Ikke rør mer enn nødvendig.

Hell deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 40 minutter, til den er gjennomstekt.

Avkjøl kaken i formen, og sett den gjerne innpakket i plast i kjøleskapet til dagen etter.

Vaniljekrem:

Ha melk, fløte, sukker og vanilje i en kjele. Gi blandingen i et oppkok og ta kjelen av platen. Rør sammen eggeplommer og maisenna i en bolle. Tilsett litt av den varme fløtemelken og rør blandingen jevn. Fortsett med å spe med litt og litt av den varme fløtemelken av gangen og rør godt. Ha så hele blandingen tilbake i kjelen og varm opp på nytt under stadig visping. Nå blandingen nærmer seg kokepunktet, vil du se at vaniljekremen tykner. La kremen koke noen sekunder under kraftig visping og ta så kjelen av platen. Avkjøl kremen i romtemperatur. Dekk den deretter med plastfolie og sett i kjøleskapet til den er helt kald (gjerne over natten).

Melkesjokoladekrem:
Kok opp kremfløten i en kjele og ta kjelen av platen. Tilsett oppdelt melkesjokolade og la den smelte i den varme fløten. Rør sjokoladefløten jevn og sett kjelen i kjøleskapet til dagen etter.

Montering på serveringsdagen:
Løsne den kalde nøttekaken ut av formen og sett kaken på et kakefat. Del kaken i to bunner. Ta vaniljekremen ut av kjøleskapet og bre den over den nederste kakebunnen. Legg på den andre kakebunnen.

Ta kjelen med sjokoladefløten ut av kjøleskapet. Rør godt i sjokoladefløten og la den deretter renne igjennom en sikt for å få fjernet alle sjokoladeklumper. Pisk sjokoladefløten til tykk sjokoladekrem. Bre et tykt lag sjokoladekrem over hele

kaken (men spar litt sjokoladekrem til pynt).

Pynt:

Kaken kan nå pyntes etter ønske. Siden jeg ville lage en påskekake, brukte jeg en kombinasjon av påskesjokoladene jeg liker aller best!

Først dekket jeg hele kanten på kaken med Kvikklunsj-stenger som jeg delte på midten. På toppen la jeg på noen halve Kinderegg som jeg fylte med mandelegg. Deretter pyntet jeg med flere mandelegg, appelsinmarsipan, hakket Kvikklunsj (det ble to stenger til overs etter at hele kanten var dekket) og litt sprøytet sjokoladekrem.

Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Som pynt på kaken brukte jeg Kvikklunsj fra Freia, mandelegg fra Anthon Berg og appelsinmarsipan fra Nidar (+ Kinderegg).

♥ Kaken smaker aller best dagen den er laget, slik at vaniljekremen og sjokoladekremen smaker helt fersk.

♥ Nøttekaken kan forberedes i forkant og kan gjerne fryses med vaniljekrem inni. Men siden melkesjokoladekremen er fløtebasert, blir den best helt nylaget.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nottekake-med-vaniljekrem-og-melkesjokoladekrem