Rømmekake med nugattikrem



Ingredienser

Rømmekake:
♥ 2 store egg
♥ 3 dl sukker
♥ 3 dl lettrømme
♥ 3 dl hvetemel
♥ 2 ts bakepulver

Nugattifyll:
♥ 500 g Nugatti

Nugattikrem:
♥ 200 g smør
♥ 400 g melis
♥ 150 g Nugatti Air (se tips)
♥ 1 ss vaniljeekstrakt

Pynt:
♥ sjokoladekuler eller annen sjokoladepynt

Fremgangsmåte

Rømmekake:
Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen. Visp deretter inn bakepulver og hvetemelet.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180 °C i ca. 40 minutter.

Avkjøl kaken i formen, før du løsner den fra formen og deler den i to bunner.

Nugattikrem:
Pisk mykt smør sammen med melis, Nugatti Air og vaniljeekstrakt sammen til en luftig sjokoladesmørkrem. Det er meningen at sjokoladekremen skal være nokså tykk og fast.

Fylling av kaken:
Ha nugattikremen i en sprøytepose med rund sprøytipp.

Legg kakebunnen på et kakefat. Sprøyt sjokoladekremen i topper langsmed ytterkanten av kakebunnen i to rader.

Ha Nugattien i en annen sprøytepose og sprøyt den ut i midten.

Legg på den andre kakebunnen.

Pynt toppen av kaken med sprøytet nugattikrem og sprøytet Nugatti i midten.

Tips

♥ Dette er en mektig kake, og du bør som sagt være glad i Nugatti.... 😉

♥ Jeg brukte Nugatti rett fra boksen, og så brukte jeg Nugatti Air til nugattikremen. Det går også greit å bruke vanlig Nugatti i nugattikremen.

♥ Kaken holder seg myk i flere dager hvis den pakkes godt inn i plast. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rommekake-med-nugattikrem