Nøttekake med bringebær og sjokolade



Ingredienser

Nøttekake:
♥ 75 g smør
♥ 2 dl sukker
♥ 2 egg
♥ 100 g hasselnøtter, malte
♥ 50 g hasselnøtter, hakkede
♥ 1,5 dl hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 1 dl melk

Krem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis

Pynt:
♥ 300 g friske bringebær
♥ 30 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Nøttekake:
Pisk mykt smør og sukker. Tilsett eggene og pisk videre til du får en lys og tykk smørkrem.

Mal 100 g hasselnøtter i mandelkvern så de blir helt finmalte. Hakk 50 g hasselnøtter grovt. Bland dette sammen med hvetemel, bakepulver og

vaniljesukker. Vend dette inn i smørkremen sammen med melken og rør til du får en jevn og klumpfri deig.

Ha kakerøren i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i ca. 35 minutter.

Avkjøl kaken helt i formen (se tips). Løsne kaken fra formen, hvelv den over på et kakefat og fjern bakepapir. Sett kakebunnen på et kakefat.

Krem og pynt:
Pisk kremfløte og melis til en tykk krem. Fordel kremen over kaken.

Pynt med friske bringebær og hakket sjokolade.

Tips

♥ Det er lurt å la kaken blir helt kald før du tar den ut av kakeformen. Da blir den fastere og lettere å få ut av formen uten at den går i stykker. Det er også viktig at kaken er helt avkjølt får du dekker den med pisket krem, ellers kommer kremen til å smelte.

♥ Nøttekaken kan gjerne lages dagen før servering, og kan også fryses. Kaken bør imidlertid serveres samme dag som den dekkes med krem og friske bringebær.

♥ Kaken kan selvfølgelig også toppes med andre type bær.

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

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