Nøttekake med dulce de leche og jordbær



Ingredienser

Nøttebunn:
♥ 3 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 100 g hasselnøtter
♥ 100 g hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 50 g smør

Topping:
♥ 1 boks Dulce de leche (400 g, se tips)
♥ 3 dl kremfløte
♥ 400 g friske jordbær

Fremgangsmåte

Nøttebunn:
Pisk egg og sukker til tykk eggedosis.

Mal hasselnøttene og bland med hvetemel og bakepulver. Vend dette forsiktig inn i eggedosisen med en slikkepott sammen med smeltet smør.

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

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30–35 minutter. La kaken avkjøles i formen til den er helt kald.

Topping:
Ta kaken ut av formen, dra av bakepapiret fra undersiden og flytt kaken over på et fat.

Dekk kaken først med dulce de leche.

Pisk kremfløte til krem og fordel kremen over karamellen.

Topp med friske jordbær.

Tips

♥ Dulce de leche er karamellisert melk, som brukes spesielt mye i Sør-Amerika.

Jeg har her brukt 1 boks (400 gram) ferdigkjøpt Dulce de leche (fås kjøpt i enkelte matbutikker som fører internasjonale varer).

♥ Du kan alternativt bruke **Hjemmelaget Dulce de leche**, som lages ved å koke en boks søtet, kondensert melk i drøye 3 timer. Du finner en grundig beskrivelse av fremgangsmåte og bilder i innlegget **HER**. Siden dulce de leche her skal brukes oppå nøttekaken, er det ekstra viktig at du koker boksen lenge nok, ellers vil karamellkremen bli for rennende oppå kaken. Vær også nøye på å la boksen avkjøles helt før du åpner den.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nottekake-med-dulce-de-leche-og-jordbaer