



Nøttedrøm

Ingredients

Nøttekake:

200 g hasselnøtter
150 g sukker
4 egg

Dynking:

0,5 dl kaffe og melk

Mokkakrem:

0,5 dl kaffe
50 g lys kokesjokolade
2,5 dl kremfløte
1 marsipanbrød

Pynt:

2,5 dl kremfløte
1 ss melis
2-3 marsipanbrød



Instructions

Start med å lage mokkakremen - helst kvelden før: Smelt kokesjokoladen sammen med kaffe i en liten kjele. Tilsett kremfløten og gi blandingen et lite oppkok. Avkjøl til blandingen er helt kald, helst i kjøleskapet over natten (se tips).

Nøttekake: Mal hasselnøttene. Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Vend i nøttene. Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek

kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kakebunnen i to bunner. Dynk bunnene med en blanding av kald kaffe og melk.

Lag mokka-krem ved å piske opp den kalde mokkafløten til du får en stiv krem. Sett til side litt av mokka-krem til å ha som pynt på kaken. Hakk opp det ene marsipanbrødet og bland med resten av mokka-krem. Fyll kaken med mokka-krem.

Pisk opp kremfløten med melis. Dekk kaken med krem. Pynt kaken med sprøytete topper av mokka-krem og marsipanbrød i skiver.

La kaken stå kaldt frem til servering.

Tips

Det er svært viktig at mokkafløten er HELT kald før den piskes opp til mokka-krem. Det sikreste er som sagt å la mokkafløten stå i kjøleskapet over natten. Har du ikke tid til dette, bør du la mokkafløten stå i fryseren til du er sikker på at den er helt kald.

Kaken blir ekstra god om den får stå og trekke et par timer før servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/nottedrom>