



## Gallakake

### Ingredienser

Nøttekake:

150 g smør

150 g sukker

2 ts vaniljesukker

4 egg

1 ts bakepulver

200 g hasselnøtter

Sjokoladekrem:

5 dl kremfløte

1 ts vaniljesukker

20 stk Ferrero Rocher (se tips)

Pynt:

1 dl kremfløte

8-10 stk Ferrero Rocher (se tips)

høvlede mandler

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, sukker og vaniljesukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Rør i bakepulver. Mal nøttene og rør i til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist i midten i ovnen ved 180°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.



Pisk kremfløten og vaniljesukker til krem. Hakk opp Ferrero Rocher-sjokoladen og bland inn i kremen. Fordel sjokoladekremen oppå den kalde kaken i et tykt, jevnt lag.

Pisk kremfløten til pynten. Pynt kaken med sprøytede kremrosetter og halve Ferrero Rocher. Fest mandelflarn langsmed kanten av kaken.

### **Tips**

Ferrero Rocher er konfektkuler med sjokolade og hasselnøtter, som kjennetegnes av at de er innpakket i gullpapir. Man får kjøpt Ferrero Rocher-konfekt i ulike pakningsstørrelse, blant annet i pakninger på 16 stk. Til denne kaken brukte jeg 2 pakker à 16 stk og tilsatte noen ekstra sjokolader i kremen.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gallakake>