



## Nøttekake med eggelikørkrem

### Ingredienser

#### Nøttebunn:

- 4 eggehviter
- 1,5 dl sukker
- 100 g hasselnøtter

#### Eggelikørkrem:

- 4 eggeplommer
- 2 dl kremfløte
- 1 dl sukker
- 0,5 dl eggelikør

#### Pynt:

- høvlet sjokolade

### Fremgangsmåte

Pisk eggehvitenes stive. Ha i sukker og pisk videre til marengs. Bland i malte hasselnøtter.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 20 minutter. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Bland eggeplommer, kremfløte, sukker og eggelikør i en liten kjele. Kok opp og la småkoke på lav varme i ca. 1 minutt under stadig omrøring. Ta kjelen fra platen og la kremen stå til avkjøling.



Smør den kalde eggelikørkremen over nøttebunnen. Pynt med høvlet sjokolade eller annen kakepynt etter ønske.

### Tips

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Kaken kan også fryses.

Se også oppskrift på [Nøttesuksess](#), som er en annen kjempegod nøttekake med gul krem, men uten eggelikør.

Denne kaken ligner av utseende på den kjente [Suksesskaken](#), men eggelikøren gir kaken en nokså annen slags smak. Dessuten inneholder den gule kremen ikke smør i denne kaken.

Se også [Kardinalens kake](#).

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/nottekake-med-eggelikorkrem>