



## Nougatkake med jordbær

### Ingredienser

Marengsbunner:

5 eggehviter

3 dl sukker

200 g valnøtter

Fyll og pynt:

5 dl kremfløte

400 g nougat

1 kurv jordbær



### Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret under fortsatt pisking og pisk videre til du får en tykk marengs. Vend i hakkede valnøtter.

Smør marengsen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 10-15 min. Avkjøl helt i formen. Hvelv marengsbunnen ut av formen og dra av bakepapiret. Del bunnen på tvers, slik at du får to stk med halv størrelse.

Pisk kremfløten til krem. Smelt nougaten (dette gjøres helst over vannbad eller i mikro). Avkjøl nougaten før den blandes inn i kremen (det gjør ikke noe om kremen blir littegrann marmorert).

Fordel nougatkremen mellom kakebunnene og på toppen av kaken. Pynt med jordbær. Sett kaken i kjøleskapet frem til servering.

### Tips

Bruk for eksempel hasselnøtt nougat fra Anthon Berg til denne kaken.

Kaken smaker aller best samme dag som den er fylt. Marengsbunnen kan godt lages dagen i forveien. Oppbevares i romtemperatur til dagen etter.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/nougatkake-med-jordbaer>