Nøttekake med pærer



Ingredienser

4 egg
300 g sukker
200 g hasselnøtter
80 g hvetemel
1,5 ts bakepulver
1,5 dl melk

Fyll og pynt:
5 dl kremfløte
1 ss melis
1 stor boks hermetiske pærer

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. Sikt sammen det tørre. Mal nøttene. Bland det tørre, nøttene og melk vekselsvis inn i eggedosisen. Ikke rør mer enn nødvendig.

Hell deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 40 minutter. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen ved hjelp av en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken i to bunner. Dynk bunnene med pærelake. Pisk kremfløten og melis til krem. Ha et lag krem og et lag pærer mellom kakebunnene. Stryk et tynt lag krem over hele kaken. Pynt kaken med resten av kremen og pærene.

Tips

Selve nøttekaken er veldig holdbar, så det går fint å bake kakebunnen i forkant og oppbevare den innpakket i kjøleskapet til dagen du skal servere den. Bunnen er også kjempefin å fryse. På serveringsdagen kan du dynke kaken og fylle den med krem og pærer.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/nottekake-med-paerer