Nøttekake med rømme

Ingredienser



2 store egg
3 dl sukker
3 dl lettrømme
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver
100 g hasselnøtter

Pynt:
3 dl melis
2 ss vann
hele hasselnøttkjerner

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen. Visp deretter inn bakepulver og hvetemelet. Mal nøttene og rør i til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 40-45 min.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Rør sammen melisglasur og fordel jevnt over toppen av den kalde kaken. Pynt med hele nøttekjerner. Sett kaken kaldt til melisglasuren har stivnet.

Tips

"Nøttekake med rømme" kan gjerne fylles med det du måtte ønske. Se for eksempel oppskriften på "Nøttekake med karamell".

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

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