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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/gallakake