



## Valnøttkake med Sjokonøtt

### Ingredienser

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

### Fyll:

500 g Sjokonøtt (se tips)

### Pynt:

hele valnøttkjerner



### 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 valnøttene 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. Del kaken i tre bunner.

Fyll og dekk kaken med romtemperert "Sjokonøtt" sjokoladepålegg (se tips). Pynt kaken eventuelt med hele valnøttkjerner.

### Tips

"Sjokonøtt" er et sjokoladepålegg fra Freia (1 glass er på 350 gram).  
Sjokoladepålegget er lettest å smøre utover når det er romtemperert.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://dev.detsoteliv.no/valnottkake-med-sjokonott>