Kardinalens kake



Ingredienser

Nøttebunn:
4 eggehviter
1,5 dl sukker
100 g hasselnøtter

Eggelikørkrem:
4 eggeplommer
2 dl kremfløte
1 dl sukker
1/2 dl eggelikør

Pynt:
2 dl kremfløte
1 ss melis
100 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Ha i sukker og pisk videre til marengs. Bland i malte hasselnøtter.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 20 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Bland eggeplommer, kremfløte, sukker og eggelikør i en liten kjele. Kok opp og la småkoke på lav varme i ca 1 min under stadig omrøring. Ta kjelen fra platen og la kremen stå til avkjøling.

Smør den kalde eggelikørkremen over nøttebunnen. Pisk kremfløten sammen med melis og fordel på toppen av kaken. Strø over hakkede hasselnøtter til slutt.

Tips

Siden kaken er dekket med pisket krem, smaker kaken best når den er relativt fersk. Uten krem kan kaken oppbevares i flere dager i kjøleskapet, eller fryses (se oppskrift på "Nøttekake med eggelikørkrem").

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kardinalens-kake