Nøttekake med firkløverglasur

Ingredienser



3 egg
2 dl sukker
1,5 ts bakepulver
100 g hvetemel
100 g hasselnøtter
50 g smør

Glasur:
200 g Firkløver
3 ss melk eller fløte

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk og lys eggedosis. Sikt i hvetemel og bakepulver. Mal nøttene og vend i. Rør til slutt inn smeltet smør.

Hell deigen i en kakeform med hjertefasong som rommer 1,5 liter. Smør formen godt og klipp ut bakepapir til å ha i bunnen av formen (se tips dersom du heller vil lage en rund kake).

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 30-35 minutter. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den så forsiktig fra formen med en kniv og hvelv den ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende kakefat.

Smelt sjokoladen sammen med melk eller fløte i en liten kjele. Rør glasuren jevn og avkjøl til den har passe smørekonsistens. Glaser den avkjølte kaken og pynt etter ønske.

Tips

Dersom du vil lage en rund kake i stedet, kan du bruke en rund kakeform som er 22 cm i diameter.

Kaken på bildet er pyntet med gelétopper i ulike farger og fasonger.

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

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