# Komtessekake




## Ingredienser

Nøttebunner:
300 g hasselnøtter
400 g melis
1 ss kanel
5 eggehviter

Fyll:
100 g aprikossyltetøy

Nougatkrem:
100 g melis
100 g smør
100 g nougat (se tips)

Pynt:
50 g nougat (se tips)
100 g lys kokesjokolade

## Fremgangsmåte

Finhakk hasselnøttene i food processor. Bland nøttene med melis, kanel og eggehvitene til en jevn masse.

Tegn 3 runde sirkler som er 20 cm i diameter på 3 stk bakepapir. Smør nøttemassen jevnt utover inni sirklene.

Stek nøttebunnene midt i ovnen ved 180°C i ca 15 minutter (se tips). Avkjøl bunnene helt på platen før de løsnes fra bakepapiret.

Til nougatkremen piskes smeltet nougat sammen med romtemperert smør og melis til en luftig krem.

Smør to av bunnene med aprikossyltetøy og legg dem sammen med nougatkremen. Pynt den øverste bunnen ved å ringle over smeltet nougat og lys kokesjokolade. Pynt kaken eventuelt i tillegg med noen rosa marsipan- og sukkerkuler og blomster, slik som på bildet.

**Tips**

Bruk for eksempel hasselnøttnougat fra Anthon Berg til nougatkremen. Dette fås kjøpt i de fleste store matvarebutikker, men finner du ikke nougat, kan du bruke samme mengde lys kokesjokolade i stedet.

Har du varmluftsovn, kan du steke to bunner samtidig, men bytt plassering i ovnen etter halve steketiden.

Pass på at du ikke steker bunnene for lenge. De virker myke når de tas ut av ovnen, men stiver til under avkjøling. Dersom de stekes stort lenger enn 15 minutter, vil de lett kunne bli litt for harde i konsistensen når de er kalde.

Merk at bunnene skal flyte litt utover under stekingen, og at de vil få en litt ujevn fasong. Dette gjør imidlertid bare at kaken får et ekstra stilig utseende!

Kaken kan med fordel stå fylt til neste dag, slik at krem og syltetøy trekker litt inn i kakebunnene.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/komtessekake