Nøttekake med fløte



Ingredienser

3 egg
2 dl sukker
2 dl kremfløte
100 g smør
2 ss vaniljesukker
2 ts bakepulver
3 dl hvetemel
2 dl hasselnøtter

Glasur:
2 dl melis
1-2 ss vann

Pynt:
revet kokesjokolade
mandelflarn

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med fløten. Rør dette inn i eggedosisen. Sikt i de tørre ingrediensene og bland sammen. Ha til slutt i malte hasselnøtter.

Ha deigen i en smurt, avlang form (1,5 liter) som har et stykke bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 50 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken en stund før den forsiktig løsnes fra formen med en skarp kniv og hvelves ut av formen. Fjern bakepapiret. Avkjøl kaken på rist

til den er helt kald.

Pynt den kalde kaken med melisglasur, revet sjokolade og mandelflarn. Sett i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Tips

Nøttekaken er også veldig god uten glasur og pynt. Du kan for eksempel bare sikte litt melis over kaken i stedet.

"Nøttekake med fløte" kan fryses.

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

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