Nøttekake med eplekrem



Ingredienser

Nøttekake:
4 egg
2 dl sukker
250 g mandler

Eplekrem:
3 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker
ferdigkjøpt eplemos med biter, mengde etter smak

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis.

Hakk mandlene til grovt mandelmel i en food processor med hakkekniv. Bland dette forsiktig med eggedosisen.

Hell røren i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 200°C i ca 30-40 minutter (se tips). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pisk kremfløte og vaniljesukker til krem. Smak til kremen med eplemos. Fordel eplekremen på toppen av kaken. Sett kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

I originaloppskriften står det at kaken skal stekes i 45 min. Steketiden vil variere med ulike typer ovner, og de fleste vil synes at dette er for lang steketid. Sjekk med kakenål før du tar kaken ut av ovnen, ellers vil den falle sammen. Dersom kaken er mørk på toppen, men fortsatt ikke helt gjennomstekt, kan du legge et sykke bakepapir på toppen av kaken under den siste steketiden.

Selve nøttekaken kan fint bakes noen dager i forveien. Kaken oppbevares da godt innpakket i plast i kjøleskapet. Nøttekaken kan også fryses. Kaken bør serveres samme dag som den dekkes med eplekrem, for kremen smaker best når den er fersk.

Oppskriften er hentet fra boken "Gi oss i dag" (J.M. Stenersens forlag, 2006). Boken er en samling bakeoppskrifter med bidrag fra kjente bakere og konditorier over hele landet. Du finner 5 kakeoppskrifter fra detsoteliv.no i boken. Inntektene fra boksalget går til Kirkens Bymisjon.

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

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