Ungarsk valnøttkake



Ingredienser

Kakebunn:
3 store egg
1,5 dl sukker
1 ts vaniljesukker
2 dl maizena (se tips)
1 ts bakepulver
75 g valnøtter

Sjokoladekrem:
3 dl kremfløte
2/3 dl melis
2 ts kaffepulver (se tips)
2 ss Nugatti sjokoladepålegg
1 ss kaffelikør (se tips)

Pynt:
høvlet kokesjokolade
valnøtter

Fremgangsmåte

Mal valnøttene og bland med maizena, vaniljesukker og bakepulver. Sett til side.

Skill eggene. Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til tykk marengs. Pisk så inn vaniljesukkeret. Tilsett så eggeplommene og pisk i 20 sekunder til.

Vend det tørre i eggeblandingen.

Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter, se tips) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 20-25 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne den forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Det kaken i to bunner (se tips).

Pisk kremfløten til myk krem. Tilsett de øvrige ingrediensene og pisk videre til kremen er passe stiv.

Fyll og dekk kaken med sjokoladekremen. Pynt med høvlet sjokolade og noen hele valnøttkjerner.

Tips

Oppskriften inneholder ikke hvetemel. I stedet brukes maizena som lages av mais (konsistensen ligner potetmel). Maizena fås kjøpt i alle store matvarebutikker (gul pakning).

Merk at oppskriften er til en liten, rund kakeform på 20 cm. Bruker du større form, blir kaken for lav til å kunne deles i to bunner. Dersom du synes at kaken er vanskelig å dele, hjelper det å ha kaken en halvtime i fryseren, slik at den blir litt stivere. Alternativt kan du lage kaken dagen i forveien og ha den innpakket i plast i kjøleskapet over natten.

Bruker du vanlig pulverkaffe i sjokoladekremen, må du løse den opp i 1 ss varmt vann først for å unngå kaffepulverklumper i kremen. Avkjøl før du rører den inn i kremen. Bruker du espressopulver, kan du tilsette pulveret uten å løse det opp i vann.

Som kaffelikør kan du for eksempel bruke Tia Maria eller Kahlua.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/ungarsk-valnottkake