Nugattikake



Ingredienser

Kakebunn:
3 egg
175 g sukker
50 g potetmel
50 g hvetemel
1 ts bakepulver
100 g valnøtter

Nugattifromasj:
250 g Nugatti (se tips)
4 eggeplommer
3 plater gelatin
5 dl kremfløte

Pynt:
melkesjokoladehjerter (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt potetmel, hvetemel og bakepulver. Vend dette forsiktig inn i eggedosisen. Bland i fint hakkede valnøtter til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter). Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i 35 min. Avkjøl kaken i formen. Ta den forsiktig ut av formen og dra av bakepapiret. Del kaken i to bunner.

Pisk romtemperert, myk Nugatti sammen med eggeplommene. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet og smelt gelatinen (dette gjøres raskt i en kopp i mikro). Avkjøl litt og pisk gelatinen inn i nugattien. Pisk kremfløten til krem. Bland inn kremen litt og litt i nugattimassen. Bruk en stålvisp, slik at blandingen blir luftig og jevnt blandet.

Ha den ene kakebunnen på et fat. Fest ringen på en kakeform rundt kaken. Hell 2/3 av nugattifyllet i formen. Legg på den andre kakebunnen og klem den forsiktig ned med fingrene. Hell over resten av nugattifyllet. Sett fatet i kjøleskapet i noen timer (eller over natten), slik at nugattifromasjen stivner.

Løsne forsiktig kaken fra kakeringen med en smal, tynn kniv. Fjern kakeringen og pynt kaken med melkesjokoladehjerter.

Tips

Nugatti er et sjokolade- og hasselnøttpålegg som fås kjøpt i store og små bokser og på tube. 250 g Nugatti tilsvarer en liten boks.

Melkesjokoladehjerter fra Freia fås kjøpt i de fleste matvarebutikker. Du kan eventuelt pynte med annen sjokoladepynt og/eller pisket krem.

"Nugattikake" oppbevares i kjøleskapet frem til servering. Jeg har forsøkt å fryse kaken, og det gikk fint.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/nugattikake