Sjokoladekake med nougatkrem



Ingredienser

Bunner:
5 eggehviter
150 g sukker
125 g mandler
120 g kokesjokolade

Nougatkrem:
200 g nougat (se tips)
4 plater gelatin
5 eggeplommer
25 g sukker
2,5 dl kremfløte

Pynt:
2 dl kremfløte
revet sjokolade
sjokoladekonfekt (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk til marengs. Mal mandlene i food processor. Tilsett sjokoladen og mal videre til den er finmalt. Vend sjokolade-/mandelblandingen forsiktig inn i eggehvitemassen.

Ha bakepapir i bunnen på to like store, runde former (24 cm i diameter). Fordel deigen i formene. Stek bunnene ved 200°C i ca 20 min (se tips). Avkjøl bunnene i formene til de er helt kalde. Løsne de deretter fra formene og dra forsiktig av

bakepapiret (bunnene går lett i stykker).

Legg gelatinen til nougatkremen i bløt i kaldt vann i 10 min. Smelt nougaten i en bolle over vannbad. Avkjøl til lunken. Klem vannet ut av gelatinen og smelt den (gjøres raskt i mikro). Pisk eggeplommene lyse med sukkeret og rør inn gelatinen og nougatmassen. Vend til slutt i stivpisket kremfløte. Rør med en stålvisp slik at blandingen blir luftig og klumpfri.

Legg den ene kakebunnen på et fat og ha ringen på en rund kakeform rundt bunnen (pass på at kakeringen tetter godt rundt kaken, se tips). Hell i nougatkremen. Legg på den andre kakebunnen. Sett formen i kjøleskapet til nougatkremen har stivnet, gjerne over natten.

Løsne kakeringen fra kaken. Pisk kremfløten til pynten og dekk kaken med kremen. Riv over litt sjokolade og pynt med sjokoladekonfekt.

Tips

Bruk for eksempel 1 pk hasselnøttnougat fra Anthon Berg til nougatfyllet.

Du kan steke kakebunnene samtidig dersom du har varmluftsovn. Bytt plassering i ovnen halvveis i steketiden.

Det er viktig at kakeringen fester godt rundt kakebunnen før du heller i nougatfyllet. Er det sprekker, kan nougatfyllet renne ut av formen. Det kan lønne seg å bruke kakeringen på en form som er litt mindre enn den du stekte kaken i (22 cm i diameter). Vil du være helt sikker på at nougatfyllet ikke renner ut, kan du ha kaken oppi kakeformen du stekte den i (altså ikke bare bruke en kakering, men bruk hele kakeformen med bunn). Når fyllet i kaken har stivnet, må du bruke en stor stekespade eller lignende for å løfte kaken ut av formen og over på kakefatet.

Kaken på bildet er pyntet med belgisk sjokoladekonfekt med nougatfyll.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladekake-med-nougatkrem