Nøttekake med oboykrem



Ingredienser

3 store egg
150 g sukker
150 g hasselnøtter
150 g kokesjokolade

Sjokoladekrem:
3 dl kremfløte
4-6 ss Oboy sjokolademelkpulver (se tips)

Pynt:
påskeegg eller annen kakepynt

Fremgangsmåte

Skill eggene. Pisk eggeplomme og halvparten av sukkeret lyst og luftig. Finhakk nøtter og sjokolade i food processor med hakkekniv (kan også gjøres for hånd, men du bør da hakke opp i veldig små biter). Vend hakkede nøtter og sjokolade i eggedosisen. Pisk eggehvitene stive. Tilsett resten av sukkeret og pisk videre til marengs. Vend marengsen inn i deigen.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Avkjøl kaken i formen (se tips). Hvelv den forsiktig ut av formen og over på et kakefat. Dra forsiktig av bakepapiret.

Pisk kremfløten til luftig krem og smak til med sjokolademelkpulver til du får så sterk sjokoladesmak som du ønsker. Dekk kaken med sjokoladekremen og pynt med gul kakepynt.

Tips

Kaken blir litt bløt i konsistensen også etter at den er stekt. Det skyldes at kaken ikke inneholder hvetemel. Du må derfor være forsiktig når du tar den ut av formen, slik at den ikke går i stykker. Det er også viktig at du lar kaken bli helt kald i formen før du tar den ut.

Til sjokoladekremen pleier jeg å bruke Oboy sjokolademelkpulver, men det går like fint å bruke annet sjokolademelkpulver slik som f eks Nesquick.

Vil du ha litt mindre søt kake, kan du dekke den med vanlig, hvit pisket krem, eventuelt tilsatt en teskje vaniljesukker.

Kaken oppbevares i kjøleskapet frem til servering. Den smaker aller best samme dag den er laget, for da er sjokoladekremen helt fersk. Kakebunnen kan godt bakes et par dager i forveien og oppbevares innpakket i plast enten i kjøleskapet eller fryses.

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

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