# Diplomatkake




### Ingredienser

Kakebunn:
4 store egg
2 dl sukker
250 g hasselnøtter
1 ss hvetemel

Sjokoladekrem:
0,5 dl kaffe (se tips)
100 g smør
100 g kokesjokolade
1 stort egg
3 ss sukker
5 dl kremfløte

Pynt:
hakket mørk og hvit sjokolade

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Mal hasselnøttene. Bland malte nøtter med melet. Vend dette i eggedosisen. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langs kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 2 bunner (se tips).

Til fyllet varmes smør og kaffe opp i en liten kjele til smøret har smeltet. Brekk i sjokoladen og la den smelte i den varme smør- og kaffeblandingen. Rør blandingen jevn. Sett sjokoladeblandingen i kjøleskapet, slik at den får stivnet til (se tips). Pisk egget og sukkeret til eggedosis. Tilsett sjokoladeblandingen under pisking. Pisk kremfløten til krem og rør inn i fyllet til slutt.

Ha sjokoladekremen mellom kakebunnene og over hele kaken. Pynt med hvit og mørk sjokolade.

### Tips

Nøttebunnen blir lettere å dele i to om den får stå i fryseren i en halvtime, eventuelt i kjøleskapet i et par timer. Da blir den helt kald og mindre porøs, slik at den lettere lar seg dele uten å gå i stykker.

Det er lurt å sette sjokolade- og smørblandingen til fyllet en stund i kjøleskapet før du blander det med eggedosisen og kremfløten. Da er du sikker på at blandingen blir helt kald før du blander i kremen. Det er svært viktig, ellers smelter kremen. Dessuten blir fyllet tykkere i konsistensen og gjør det lettere å fylle kaken.

Bruk koffeinfri kaffe, hvis du vil servere kaken til de minste uten at de blir "propell".

Kaken oppbevares i kjøleskapet frem til servering. Nøttebunnen kan fint lages i forkant og oppbevares innpakket i plast i enten kjøleskapet eller fryser, men kaken er best samme dag den er fylt med sjokoladekremen.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/diplomatkake