Nøttekake med multefromasj



Ingredienser

Nøttekake:
4 egg
100 g sukker
200 g hasselnøtter
2 ss hvetemel

Multefromasj:
7 plater gelatin
0,5 dl kokende vann
5 dl multeyoghurt
100 g melis
3 dl kremfløte

Pynt:
multer

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Mal hasselnøttene og bland med hvetemel. Vend dette i eggedosisen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 35 min. Avkjøl kaken i formen. Ta den forsiktig ut og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner (se tips).

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Bland multeyoghurten med melis. Pisk kremfløten til luftig krem. Bland den med yoghurten (bruk en stålvisp, slik at alle

kremklumper fjernes). Klem vannet ut av gelatinen og smelt den i kokende vann. Avkjøl gelatinen til den er lunken. Vend den så i multekremblandingen.

Ha den nederste nøttebunnen på et kakefat. Fest kakeringen rundt kakebunnen, slik at det tetter skikkelig rundt (se tips). Hell over halvparten av multekremen. Legg på den andre nøttebunnen og ha over resten av multekremen. Sett kaken i kjøleskapet over natten slik at multekremen stivner til fromasj.

Dagen etter fjernes kakeringen. Pynt toppen av kaken med godt avrente multer. Server kaken avkjølt.

Tips

Nøttebunnen kan være litt vanskelig å dele på midten. Det er lettere om du lar den stå i kjøleskapet over natten eller en stund i fryseren. Da blir den stivere og dermed lettere å dele.

Det er viktig at kakeringen tetter godt rundt kakebunnen, ellers renner multekremblandingen ut av formen. Du kan eventuelt bruke ringen på et kakeform som er littegrann mindre (22 cm i diameter).

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

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