Valnøttkake med kaffekrem



Ingredienser

Valnøttkake:
125 g smør
2 dl sukker
2 store egg
1,5 dl crème fraîche
1 ts bakepulver
3 dl hvetemel
200 g valnøtter

Kaffekrem:
100 g smør
200 g kremost
5 dl melis
4-5 ss kald, sterk kaffe

Pynt:
sjokoladekuler

Fremgangsmåte

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 40 min. Sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald. Ta den så ut av formen og del på midten.

Til kaffekremen piskes romtemperert smør sammen med romtemperert kremost. Bland så vekselsvis i melis og sterk, kald kaffe til du får en krem med passe

tykkelse.

Fordel halvparten av kaffekremen inni kaken og smør resten oppå og rundt kaken. Pynt med sjokoladekuler eller annen kakepynt du liker.

Tips

Merk at smørkremen kan skille seg litt etter at du har pisket inn eggene og så rører inn crème fraîche. Dette blir bra igjen så snart du blander inn hvetemelet, så det er ingen grunn til å fortvile.

Det er viktig at du bruker kald og sterk kaffe til kaffekremen. Hvis den er for varm, vil kremen bli tynnere i konsistensen. Du må da ha den i kjøleskapet en stund før du kan bruke den. Du må dessuten lage kaffen (krutt)sterk så du får god nok kaffesmak på ostekremen selv om du bare bruker noen spiseskjeer kaffe.

Kaken holder seg i kjøleskapet. Husk å pakke den inn i plast så den ikke blir tørr. Kaken er også fin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/valnottkake-med-kaffekrem