Nøttekake med aprikos og marsipanbrød



Ingredienser

4 egg
300 g sukker
200 g hasselnøtter
80 g hvetemel
1,5 ts bakepulver
1,5 dl melk

Fyll og pynt:
3 ss aprikossyltetøy
5 dl kremfløte
1 ss melis
22 stk mini marsipanbrød (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. Sikt sammen mel og bakepulver. Mal nøttene. Bland det tørre, nøttene og melk vekselsvis inn i eggedosisen. Ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet, så du bevarer luftigheten i deigen.

Hell deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 40 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen ved hjelp av en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken i to bunner. Dynk bunnene med litt melk.

Pisk kremfløten og melis til krem. Smør et lag aprikossyltetøy på den nederste nøttebunnen. Ha over et lag med pisket krem. Hakk opp noen av

marsipansjokoladene og strø over kremen. Legg på den andre kakebunnen. Dekk så hele kaken med resten av kremen.

Pynt kaken med marsipansjokolade.

Tips

♥ Jeg har pyntet denne kaken med mini marsipanbrød fra Anthon Berg. Jeg brukte da 16 stk til pynt og 6 stk inni som fyll i kaken. Det går selvsagt like godt å pynte kaken med annen konfekt du er glad i.

♥ Nøttebunnen er fin å lage i forveien. Kan fryses eller oppbevares innpakket i plast i kjøleskapet i hvert fall til dagen etter.

♥ Kremfyllet i denne kaken gjør den saftig og god, og aprikossmaken harmonerer godt med nøttesmaken og marsipansjokoladen.

♥ Kaken bør serveres samme dag som den fylles med krem, så kremen er helt fersk.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/nottekake-med-aprikos-og-marsipanbrod