Nøttekake med sjokolade og kaffekrem



Ingredienser

Nøttebunn:
♥ 5 egg
♥ 4 dl melis
♥ 2 ts bakepulver
♥ 4 ss hvetemel
♥ 200 g hasselnøtter

Sjokoladefyll:
♥ 2 dl kremfløte
♥ 200 g kokesjokolade

Kaffekrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ss sukker
♥ 2 ts espressopulver (se tips)

Pynt:
♥ skåldede hasselnøtter (se tips)
♥ sjokoladesaus
♥ høvlet hvit og mørk sjokolade

Fremgangsmåte

Nøttebunn: Mal hasselnøttene fint enten med mandelkvern eller i food processor med hakkekniv. Bland de malte nøttene med hvetemelet, bakepulver og 1 dl av melisen. Pisk eggene med resten av melisen til eggedosis. Vend nøtteblandingen inn i eggedosisen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 160°C i ca. 45 minutter. Avkjøl nøttebunnen i formen til den er helt kald. Vær forberedt på at den da vil synke sammen i midten.

Sjokoladefyll: Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn.

Fordel sjokoladefyllet i midten av nøttebunnen i formen. Sett kaken i kjøleskapet i et par timer (eller over natten) til sjokoladefyllet har stivnet.

Kaffekrem: Pisk kremfløte og sukker til luftig krem. Smak til kremen med espressopulver til du får ønsket kaffesmak på kremen.

Pynting: Ta den kalde kaken ut av formen og dra bakepapiret av fra undersiden. Sett kaken på et passende fat og dekk den med kaffekremen.

Pynt kaken etter ønske, enten med høvlet hvit og mørk sjokolade - eller med skåldede hasselnøtter og sjokoladesaus som jeg har gjort her.

Tips

♥ Espressopulver egner seg godt til kremen siden den løser seg godt opp uten å bli kornete slik frysetørret kaffepulver ofte blir. Jeg bruker espressopulver fra Nescafe, som fås kjøpt i de fleste velassorterte matbutikkene.

♥ Skåldede hasselnøtter fås kjøpt i enkelte spesialforretninger som har godt utvalg av frukt og nøtter. Jeg har kjøpt disse i en frukthandel som ligger ved Kirkeristen på Karl Johan i Oslo.

♥ På grunn av kaffekremen er dette en kake som er først og fremst beregnet på voksne. Nøttebunnen kan gjerne dynkes med portvin eller konjakk for ekstra god smak.

♥ Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering. Den blir god av å stå og trekke i et par timer før servering, men bør serveres samme dag den dekkes med kaffekremen slik at kaffekremen er helt fersk.

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

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

kaffekrem