Nougatkake med hasselnøttbunner



Ingredienser

Hasselnøttbunner:
♥ 300 g hasselnøtter
♥ 20 g hvetemel
♥ 6 eggehviter
♥ 300 g sukker

Nougatkrem:
♥ 3 plater gelatin
♥ 3 dl kremfløte
♥ 300 g melkesjokolade
♥ 300 g nougat
♥ 2,5 dl kremfløte

Pynt:
♥ bronsefargede sjokoladelinser

Fremgangsmåte

Hasselnøttbunner:
Mal hasselnøttene fint og bland med hvetemel. Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret i eggehvitene, litt om gangen, og pisk videre til du får en skikkelig tykk marengs. Vend inn de malte hasselnøttene.

Fordel deigen i 3 runde former (20 cm i diameter, men se tips) med bakepapir i bunnen. Stek bunnene midt i ovnen ved 180 °C i ca. 20 minutter. La bunnene bli helt kalde i formene. Løsne kakene fra formene og fjern bakepapiret. Vær varsom, for bunnene er litt skjøre.

Nougatkrem:
Til nougatkremen bløtlegges gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Varm opp 3 dl kremfløte i en middels stor kjele. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme fløten. Ha deretter oppdelt melkesjokolade og nougat i den varme fløten. La dette smelte og rør blandingen jevn. La den avkjøles i romtemperatur til den er helt kald. Rør av og til så den ikke stivner. Pisk 2,5 dl kremfløte til tykk krem. Vend inn den avkjølte nougatblandingen. Sett nougatkremen i kjøleskapet til du merker at den er så tykk at den holder fasongen når den sprøytes. Det er viktig at du rører jevnlig i kremen mens den står i kjøleskapet så den ikke begynner å stivne.

Montering:
Når kremen er tykk nok, settes kaken sammen. Rydd gjerne en plass til kaken i fryseren slik at prosessen går raskere. Ha nougatkremen i en kakesprøyte med rund sprøytetut. Legg den nederste kakebunnen på et fat og dekk den med et tykt lag sprøytet nougatkrem. Legg på den andre kakebunnen. Sett kaken i fryseren i 30 minutter så kaken stabiliserer seg (alternativt i kjøleskapet, men da må du beregne noe lenger tid).

Ta kaken ut av fryseren og sprøyt et nytt lag nougatkrem på den andre kakebunnen. Legg på den øverste kakebunnen og sprøyt på resten av nougatkremen. Sett kaken i kjøleskapet over natten så kremen blir fastere i konsistensen. Pynt kaken med bronsefargede sjokoladelinser eller annen kakepynt.

Tips

♥ Jeg bruker hasselnøttnougat fra Odense i denne kaken.

♥ Dette blir en skikkelig høy og festlig kake. Ønsker du en lavere kake, kan du steke kakebunnene i kakeformer som er 24 cm i diameter. Reduser i så fall steketiden til ca. 15 minutter. Du kan også smøre kremen mellom og rundt kakebunnene i stedet for å sprøyte den ut.

♥ Kaken oppbevares kjølig frem til servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/nougatkake-med-hasselnottbunner