Nøttekake med jordbærkrem og sjokolade



Ingredienser

Nøttekake:
♥ 4 eggehviter
♥ 300 g sukker
♥ 250 g mandler og/eller hasselnøtter
♥ 50 g kokesjokolade

Jordbærkrem:
♥ 150 g mascarpone
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 0,5 dl melis
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 300 g friske jordbær

Pynt:
♥ 100 g friske jordbær
♥ 50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Nøttekake:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret, litt om gangen. Pisk videre til du får en tykk og stiv marengs.

Mal mandler eller hasselnøtter (eller en kombinasjon) i food processor til de blir grovkornete. Finhakk kokesjokoladen og bland med de malte nøttene. Vend dette deretter forsiktig inn i marengsen.

Ha nøttemarengsen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 170°C i ca. 30 minutter.

Avkjøl kaken helt i formen (se tips). Løsne kaken fra formen, hvelv den over på et kakefat og fjern bakepapir.

Jordbærkrem:
Ha mascarpone, kremfløte, melis og vaniljesukker i en bolle. Pisk dette sammen til du får en tykk krem.

Rens jordbærene og del dem i små biter. Vend jordbærbitene inn i mascarponekremen.

Pynting av kaken:
Fordel jordbærkremen i et tykt lag oppå den kalde kaken.

Pynt kaken med friske jordbær og hakket sjokolade.

Tips

♥ Nøttekaken kan lages med bare mandler eller bare hasselnøtter eller en kombinasjon av begge nøttene. Jeg synes at kaken får veldig god smak hvis man bruker en kombinasjon av mandler og hasselnøtter (altså ca. 125 gram av hver).

♥ Det er lurt å la kaken blir helt kald før du tar den ut av kakeformen. Da blir den fastere og lettere å få ut av formen uten at den går i stykker. Jeg liker best å steke kaken dagen i forveien og oppbevare den i kjøleskapet til dagen etter, men husk da alltid på å pakke kaken inn i plast så den ikke blir tørr.

♥ Mascarpone er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste matbutikkene (en boks er på 250 gram).

♥ Nøttekaken kan gjerne lages dagen før servering, og kan også fryses. Kaken bør imidlertid serveres samme dag som den dekkes med jordbærkrem og friske jordbær.

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

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

sjokolade