Nøttekake med bringebærmousse



Ingredienser

Nøttekake:
♥ 4 eggehviter
♥ 200 g sukker
♥ 250 g hasselnøtter

Bringebærmousse:
♥ 500 g bringebær (friske eller frosne)
♥ 200 g melis
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)
♥ 7 plater gelatin
♥ 6 dl kremfløte

Pynt:
♥ friske bær (jordbær, blåbær, bringebær, bjørnebær, rips)

Fremgangsmåte

Nøttekake:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret, litt om gangen. Pisk videre til du får en tykk og stiv marengs. Mal hasselnøttene og vend inn i marengsen.

Ha nøttemarengsen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i 25–30 minutter. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen, hvelv den over på et kakefat og fjern bakepapir.

Vask ringen på kakeformen og fest den rundt kaken. Klem litt på kaken langsmed kanten slik at det ikke blir sprekk mellom kaken og kakeringen.

Bringebærmousse:
Ha bringebærene i en kjele (det går like fint med friske eller frosne bringebær). Varm opp og mos bærene. Rør inn melis og vanilje.

Bløtlegg gelatin i kaldt vann i 5 minutter. Klem ut vannet og rør gelatinen inn i den varme bærsausen.

La bringebærsausen avkjøles til den er helt kald (se tips). Rør i den av og til slik at den ikke stivner.

Pisk kremfløte til tykk krem. Vend kremen sammen med den tykke, avkjølte bringebærsausen.

Hell blandingen over nøttebunnen i kakeformen. Sett kaken i kjøleskapet til moussen har stivnet (gjerne over natten).

Pynt:
Før servering løsnes kakeringen fra kaken. Pynt kaken med masse friske bær.

Tips

♥ Hasselnøtter kan byttes ut med mandler eller andre nøtter hvis du foretrekker det.

♥ Vaniljepasta er en tykk vaniljesirup, som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Du kan alternativt bruke 1 ts vaniljeekstrakt.

♥ Siden bringebærene til bringebærmoussen skal varmes uansett, går det like fint å bruke frosne og friske bringebær. Dersom du bruker frosne bær, kan de gjerne ligge i kjelen og tine litt før du varmer dem, slik at du har litt væske i kjelen. Dersom du bruker friske, kan du ha et par spiseskjeer vann i bunnen av kjelen.

♥ Vær nøye på å avkjøle bringebærsausen helt før du vender den sammen med pisket krem, ellers kommer blandingen til å skille seg.

♥ Jeg gjorde det ikke her, men hvis du ønsker helt glatt bringebærmousse, kan du sile bringebærsausen slik at du får fjernet frø fra bringebærene.

♥ Det går fint å lage nøttebunn med bringebærmousse oppå klart dagen i forveien. Kaken bør pyntes med friske bær på serveringsdagen.

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

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