



## Valnøttkake med romkrem

### Ingredienser

Kakebunn:

4 egg

200 g sukker

200 g hvetemel

1 ts bakepulver

1 ts vaniljesukker

200 g valnøtter

100 g kokesjokolade

Fyll:

5 dl ferdig romkrem (f.eks. Piano)

Glasur:

200 g kokesjokolade

6 ss kremfløte

400 g melis

Pynt:

røde cocktailbær

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Mal valnøtter, kokesjokolade og hvetemel sammen i food processor (se tips). Pass på at blandingen ikke blir altfor finmalt. Vend dette i eggedosisen sammen med bakepulver og vaniljesukker. Bland deigen godt sammen.



Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 170°C i 45 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 bunner (se tips). Fyll kaken med romkrem.

Smelt kokesjokoladen sammen med kremfløte i en liten kjele. Tilsett melis og rør glasuren jevn og blank. Avkjøl til passe smørekonsistens. Glaser kaken (se tips) og pynt med cocktailbær.

## Tips

Har du ikke food processor, kan du også male nøtter og sjokolade i mandelkvern, og så blande med melet. Kakebunnen får da en litt finere konsistens. Alternativt kan du hakke nøtter og sjokolade veldig fint for hånd.

Hvis det er vanskelig å dele kaken i 3 kakebunner, hjelper det å ha kaken i fryseren i en halvtime. Da stivner kaken og blir lettere å dele.

Alternativt til Piano romkrem kan du bruke romkrepulver som piskes til krem med 4 dl melk.

Bruk en smørekniv dyppet i varmt vann når du glaserer kaken for å få glasuren jevnt over kaken.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/valnottkake-med-romkrem>