



Nøttekake med mokkakrem

Ingredienser

Nøttekake:

2 store egg

1 dl sukker

100 g hasselnøtter

3 ss hvetemel

1 ts bakepulver

Mokkakrem:

3 dl kremfløte

2 ss melis

1 ss vaniljesukker

0,5 ss kakao

0,5 ss espressopulver

Pynt:

mokkabønner

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. Mal nøttene. Bland nøttene med mel og bakepulver. Vend dette inn i eggedosisen.

Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 25 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.



Ha kremfløten i en bolle sammen med de øvrige ingrediensene til mokka-krem. Pisk til du får en luftig krem. Fordel mokka-krem over toppen av kaken. Pynt med mokka-bønner.

Tips

Kaken smaker aller best samme dag den er laget, for da er mokka-krem helt fersk. Nøttekakebunnen kan lages et par dager i forveien og oppbevares innpakket i plast i kjøleskapet. Den kan også fryses, og den tiner raskt.

Se også oppskrift på "Mandelkake med mokka-krem".

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/opskrift/nottekake-med-mokka-krem>