



---

## Marmorert nougatkake

### Ingredienser

250 g smør  
250 g sukker  
1 vaniljestang  
4 egg  
200 g hvetemel  
50 g potetmel  
1 ts bakepulver

### Fyll:

100 g nougat (se tips)

### Pynt:

2 dl melis  
1-2 ss vann  
1 Max-sjokolade (se tips)



### Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør sammen med sukker til du får en lys og luftig smørkrem. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut de svarte frøene på innsiden. Tilsett i smørkremen. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt deretter i de tørre ingrediensene og bland deigen sammen.

Smelt nougaten (dette gjøres raskt over vannbad eller i mikro). Vend nougaten helt forsiktig i deigen. Rør bare med noen få tak, for deigen skal bli stripete.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 170°C i ca 1 time. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Rør sammen melisglasur og fordel på toppen av kaken. Dryss over hakket Max-sjokolade. Sett kaken i kjøleskapet til glassuren har stivnet.

### **Tips**

Som nougat kan du for eksempel bruke hasselnøtt-nougat fra Anthon Berg. Fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikkene, og særlig ved juletider.

Max-sjokolade (fra Nidar) fås kjøpt i de fleste kiosker og matvarebutikker. 1 stk veier 55 gram.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marmorert-nougatkake>