



## Nugattikake

### Ingredienser

Kakebunn:

3 egg

175 g sukker

50 g potetmel

50 g hvetemel

1 ts bakepulver

100 g valnøtter

Nugattifromasj:

250 g Nugatti (se tips)

4 eggeplommer

3 plater gelatin

5 dl kremfløte

Pynt:

melkesjokoladehjerter (se tips)

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt potetmel, hvetemel og bakepulver. Vend dette forsiktig inn i eggedosisen. Bland i fint hakkede valnøtter til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter). Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i 35 min. Avkjøl kaken i formen. Ta den forsiktig ut av formen og dra av bakepapiret. Del kaken i to bunner.



Pisk romtemperert, myk Nugatti sammen med eggeplommene. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet og smelt gelatinen (dette gjøres raskt i en kopp i mikro). Avkjøl litt og pisk gelatinen inn i nugattien. Pisk kremfløten til krem. Bland inn kremen litt og litt i nugattimassen. Bruk en stålvisp, slik at blandingen blir luftig og jevnt blandet.

Ha den ene kakebunnen på et fat. Fest ringen på en kakeform rundt kaken. Hell 2/3 av nugattifyllet i formen. Legg på den andre kakebunnen og klem den forsiktig ned med fingrene. Hell over resten av nugattifyllet. Sett fatet i kjøleskapet i noen timer (eller over natten), slik at nugattifromasjen stivner.

Løsne forsiktig kaken fra kakeringen med en smal, tynn kniv. Fjern kakeringen og pynt kaken med melkesjokoladehjerter.

### Tips

Nugatti er et sjokolade- og hasselnøttpålegg som fås kjøpt i store og små bokser og på tube. 250 g Nugatti tilsvarer en liten boks.

Melkesjokoladehjerter fra Freia fås kjøpt i de fleste matvarebutikker. Du kan eventuelt pynte med annen sjokoladepynt og/eller pisket krem.

"Nugattikake" oppbevares i kjøleskapet frem til servering. Jeg har forsøkt å fryse kaken, og det gikk fint.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nugattikake>