



## Konfektkake med nøtter og kaffe

### Ingredienser

175 g smør  
200 g kokesjokolade (70%)  
3 store egg  
2 dl sukker  
1 dl hvetemel  
1 ts espressopulver  
100 g hasselnøtter eller mandler

Pynt:

melisdryss

### Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret.

Skill eggene. Pisk eggeplommer luftig med sukkeret. Bland i sjokoladesmøret og deretter hvetemel. Ha så i espressopulver og fint hakkede hasselnøtter eller mandler. Stivpisk eggehviten og vend inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30-35 min (se tips). Avkjøl kaken helt i formen (gjærne over natten i kjøleskapet).

Løsne kaken fra formen og dra forsiktig av bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Sikt over melis til pynt.

### Tips



Kaken på bildet har jevn overflate. Det får du ved å servere kaken opp-ned;-)

Pass nøye på at du ikke steker kaken for lenge. Den skal som sagt være litt rå i midten. Kaken blir lett å få ut av formen om du lar den avkjøles skikkelig i først, gjerne noen timer eller over natten i kjøleskapet.

Kaken er holdbar i kjøleskapet og kan også fryses.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/konfektkake-med-notter-og-kaffe>