

Nötkaka

Detta recept är hämtat från "Sju sorters kakor" ICA förlaget

Denna smet passar för en lite mindre form, ca 1 liter. Mitt råd är därför om du ska använda kakan som tårtbotten att du gör två stycken, alltså två satser. I en vanlig rund form, ca 22 cm, blir kakan ganska låg.

Ingredienser:

125 gr smör
1 ½ dl socker
2 ägg
1 ½ dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 ½ dl malda nötter



Så här gör du:

1. Smörj och bröa en form eller klä med bakplåtspapper om du använder en form med rakare kanter.
2. Mal eller hacka nöterna fint eller lite grövre.
3. Rör/vispa rumsvarmt smör och socker tills det blir en ljus smet.
4. Tillsätt ett ägg i taget. Vispa så att det blir en luftig smet.
5. Blanda mjöl, bakpulver och de malda nöterna i en skål. Vänd ner detta försiktigt till smörblandningen lite i taget.
6. Grädda kakan i 175 gr ca 25 - 30 min
Om kakan blivit gyllenbrun och kakan behöver gräddas längre, lägg över lite bakplåtspapper.

Låt kakan svalna.

Under tiden, Hacka 150 gr choklad, jag använde mörk choklad.

Hacka nötter grovt.

Koka upp 1 dl grädde. Dra direkt bort från plattan, låt den bara koka upp. Häll i den hackade chokladen och rör om snabbt så att chokladen smälter .

Häll chokladanashen i en spritspåse eller en annan plastpåse. Klipp av hörnet.

Spritsa över kakan och lägg på nötkrosset.

Sätt in kakan i kylan eller frysen några minuter så att ganashen stelnar till.

Obs! Kakan smakar bäst rumstempererad.

Ha ett riktigt gott fika!