



Festkake med stor F

Fargeklatt på kakebordet ved dei store anledningane. Smakar kjempegodt og er dessutan glutenfri.

Av: Liv Spilde
Publisert 13. februar 2013 - 14:04

Vanskelighetsgrad

Middels

Tilberedningstid

Over 60 min

Porsjoner [15](#) [Endre](#)

Ingredienser

5 stk	eggekvtar (stivpiska)
250 g	hasselnøttkjerner (malast)
250 g	melis
5 stk	eggeplommer
150 g	farin
1 dl	kremfløyte
150 g	usalta smør
2 ts	vaniljesukker

Fremgangsmåte

Nøttebotnen
Smør og kle ei form(24-26cm)med bakepapir
Rør saman stivpiska eggekvtar, malte hasselnøtter og melis.
Steikast ved 180 gr i ca 25 minuttar på nederste rille.
Eggekrem
Bland eggeplommar, sukker og fløyte og gje dette eit oppkok. Rør heile tida så kremen ikkje skil seg.
Tilset smøret og rør til det er smelta.
Smak til med vaniljesukker.
Avkjøl kremen godt før du har den på kaka.
Visp 1/2 l kremfløyte som du dekkar heile kaka med.
Pynt med kiwi, mandarinbåtar, jorbær og blå eller grønne druer.

Notater

Dette er ei kake som gjev meirsmak.

Kan vera lurt å frysa ned botene med gul krem før ein har kremfløyten over, så det er ofte lurt å lage den over to dagar.

Type rett: [Kaker](#)

Lag: [Hordaland](#)