

Marengsrullekake med ristede hasselnøtter og nougatkrem



Skal jeg si deg noe? Jeg føler meg nært beslektet med hasselnøtten. Ikke nødvendigvis fordi den er rund og litt bitter (selv om jeg absolutt føler meg slik innimellom), men fordi den har to personligheter. Bollefrua har også det. Den ene viser seg før den første kaffekoppen om morgenen, and it ain't pretty. Den andre personligheten er den de fleste ser, etter-kaffe-Bollefrua. Akkurat slik er det med hasselnøtten! Smak på en og du vil synes at den er litt unnselig og kjedelig. Sleng den i ovnen i et kvarters tid og du vil oppdage at Herr Hassel har gjennomgått en extreme nøttover. En ristet hasselnøtt har MASSE personlighet og god smak. Og går

så sabla godt sammen med sjokolade. (Hello? Helnøtt!)

Denne kaken er så utrolig digg! Marengs, sprø nøtter, myk nougatkrem og revet sjokolade i en ren lykkerull. Ikke er den spesielt vanskelig heller, men du må jo jobbe litt for den. Og DET er den verdt.



Marengsbunn:

4 eggehviter (lag eggerøre av plommene)

225 g finkornet sukker

75 g ristede hasselnøtter uten skall, finhakket

Kremen:

ca 3,5 dl kremfløte

3 ss Nutella sjokoladepålegg (du kan sikkert bruke Nugatti)

25 g ristede hasselnøtter uten skall, finhakket

25 g mørk sjokolade, finrevet

Begynn med å riste nøttene, dette kan du gjøre i dagesvis i forveien. Sett ovnen på 180 grader. Ha (til sammen) litt over 100 g hasselnøtter (greit med muligheter for litt svinn;) på et bakepapirkledd stekebrett og sett brettet i ovnen i ca 15 minutter. Rør i nøttene hvert 5 minutt. Følg med på slutten så de ikke brenner seg! Stek de heller for kort enn for lenge. La nøttene avkjøle litt før du har de i et rent kjøkkenhåndkle. Gni nøttene inni håndkleet til skallet faller av. Jeg hakker nøttene ved hjelp av en foodprosessor. Da blir mye ganske finhakket, samtidig som at det er enkelte større biter. Men pass på så det ikke blir pulverkonsistens på alt!

Sett ovnen på 180 grader (igjen). Skill eggehviter fra plommer og vær NØYE så det ikke kommer noe plomme i hviten. Pisk eggehviter stive i en ren og tørr bolle og tilsett sukkeret gradvis. Du skal piske til du har en hvit og skinnende krem som er så stiv at den ikke leer på seg når du holder den opp ned. Kle en form (ca 38x25 cm) med bakepapir og bre marengsen jevnt utover. Strø over 75 gram hakkede hasselnøtter. Stek midt i ovnen i 15-20 minutter til marengsen er litt gylden. Den kan blåse seg litt opp, men blir fin og flat etterpå. Ta kaken ut og legg et bakepapir over kaken. Legg et brett oppå der og hold alt godt fast mens du snur brettene oppned slik at marengsbunnen blir liggende med bunnen opp (og nøttene ned) på det nye bakepapiret/brettet. La avkjøle fullstendig. Pisk så kremen stiv. Mål opp tre spiseskjeer Nutella og rør hardt så den mykner. Vend sjokoladepålegget inn i kremen slik at det får en marmorert effekt. Like før servering (bunnen må være helt kald), fordeler du kremen over bunnen. La det være en kant rundt hele bunnen på ca 1 cm som ikke har krem på seg. Strø over revet sjokolade og 25 gram hakkede hasselnøtter. OG NÅ KOMMER DET STORE ØYEBLIKKET. Ha langsiden av bunnen mot deg. Skjær et grunt snitt på langs ca 1,5 cm fra kanten (dette

gjør det enklere å rulle kaken). Løft papiret og bunnen og bruk papiret til å rulle kaken sammen. Jeg ruller fra meg og fremover, liksom. Kaken sprekker kanskje litt, men det ser bare kult ut. Ha kaken på et avlangt brett eller en fjøl. Skjær i skiver FORSIKTIG med en skarp kniv. Server og gled deg over responsen! Og smaken.. <3



Denne kaken er for øvrig glutenfri og uten mel, flott for allergikere.