

Annes nøttekake

Vi skulle lage en slik gul kake på Hurtigruten hvor jeg er konditor, jeg forsøkte flere oppskrifter men jeg ble aldri fornøyd, men heldig var jeg som jobbet med en som deg Anne. Og hun kaller den verken gul kake eller suksess kake....



Jeg kan med en gang si, jeg kunne ikke lage denne kaken før Anne kom med sine triks, og sin oppskrift. Du er unik Anne.

Vi må lære av hverandre. Er dere ikke enig? I helgen var jeg og bakte på Cacas i Oslo og møtte flere andre bakebloggere og da kom det bare over meg, ***the power of baking***. Tenk på det om vi kan dele mer kunnskap med hverandre.

Nå har jeg møtt så mange dyktige mennesker som elsker å bake, så må formidle alt videre til dere. Så del min blogg. Spre kunnskap.

Anne forklarte meg hvordan hun bakte denne, og ramset opp oppskriften. Jeg sa med en gang, men kan du ikke være med meg å bake, og etter vi var ferdig på jobb satte vi i gang. Du er helt fantastisk Anne. ***Dette er verdens beste oppskrift.***

Hun tryllet frem den lekreste, luftigste, seigeste og høyeste bunnen jeg noen gang har sett. Kokte gul kremen helt perfekt. Jeg bare så på. Vi alle er lærlinger i livet, husk det dere alle sammen. Vi skal lære av hverandre.

Og gul kremen måtte kokes med vaniljesukker, for det sto det i original oppskriften var det siste Anne sa til meg.

Annes nøttekake (1 rund form 22 – 24 cm)

- 5 eggehviter
- 200 melis
- 250 gram hasselnøtter

- 1 ts bakepulver

Gul kremen (mer enn nok til kaken og litt til deg)

- 5 eggeplommer
- 1 dl kremfløte
- 125 gram sukker
- 150 gram smør
- 1 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte:

Bruk alltid tempererte egg, for de pisker seg mye bedre opp. Skill eggeplommen og hviten. Nøttene må males, men ikke fin males. Det er så godt når det er litt store biter i det. Pisk opp eggehviten med melis. Den skal bli luftig og blank. Du ser når den er ferdig. Smak på den, skal kjennes silkemyk, da er den helt perfekt. Nå skal du løfte inn malte nøtter og bakepulver. Ikke piske det inn, for da går luften ut. Løfte det forsiktig inn med en slikkepotte.

Har du formen klar? Jeg laget min i en hjerte springform. Du kan kjøpe denne hos Cacas, du finner den her: (klikk på link og du kommer rett til produktet)

Ha bakepapir i formen, og så anbefaler jeg alltid at du sprayer formen og ENDELIG har Cacas fått inn den formen jeg har ventet på i hele år, den er med gass, superdrøy og veldig lett å fordele. Et lett trykk og den fordeler seg lett i formen. Alle kaker blir så mye lettere å få ut, og vasken av formen går så mye lettere. Du finner den HER: (klikk på link og du kommer rett til produktet)



Da er det bare å fordele massen i formen, blir høy og fin. Akkurat slik Anne laget den. Denne hjerte formen er også veldig høy.

Sett den midt i ovnen på 175 grader og steik den i 35

minutter. Skal bli nøtteaktig på fargen og det skal lukte HIMMELSK.

Gulcremen

Eggeplommer, kremfløte, sukker og vaniljesukker varmes nesten til kokepunktet i en kasserolle. Rør hele tiden, må ikke brenne seg eller begynne å koke. Da sprekker eggene. Trekk den så litt av platen, og la den bare kose seg på varmen. Den tykner etterhvert. Bare la den stå på varmen og rør og rør. Etter ca 20 minutter har du den silkemykeste kremen du kan tenke deg.

Del smør i mindre biter og rør det inn, det smelter inn i den deilige kremen. FERDIG.

Anne anbefaler du lager gul kremen dagen før, dekk den til med plast og la stå natten over. Da blir den tykk og fin.

Kremen er nå så silkemyk og fast at du kan sprøyte den ut med fine rosetter. Jeg brer først et tynt lag med den gule kremen over. Da blir det finest når du sprøyter kremen.

Men du trenger dette: (klikk på linken så kommer du til produktene)

- Sprøyepose
- Rose tyll 1 m
- Palett



Her kan du se hvordan jeg har gjort det med rosettene. Det er veldig lett å sprøyte dem ut, pynt med bær og NYT. Jeg synes det var veldig godt med bringebær, hva med sjokolade?

Jeg skal lage den på nytt nå til jul. Og husk dere, nå snur solen, er det ikke flotte. Jeg elsker mørketiden, men solen gir meg energi, og baking for meg til å glemme negative ting rundt meg. Jeg blir glad av å bake. Lykke til med bakingen.



Men jeg må avslutte med å skrive om noe som er veldig viktig. Jeg har jo vært klar over det hele tiden, men kanskje glemte, eller fortrenget det? Nei det hørtes no litt ille ut. Uansett, dere alle vet som følger Lene Alexandra **@lenealexandra** på instagram og blogg. Hun er veldig bevist på dette med å være bra nok. Og hvor viktig det er at vi sier det til oss selv.

Hun var en av de jeg tidlig begynte å følge på instagram, og i dag sier jeg det ofte til meg selv. For jeg trenger å høre meg selv si det, når andre rundt meg gjerne ikke alltid sier det. Så for jeg en indre kraft ved å si det til meg selv.

Nå vil jeg si det videre til deg, husk at du er **BRA NOK**. Ja du er mer enn bra nok. Glem det aldri.

Happy baking fra Terje (endelig hjemme i Bergen igjen.....)