Hasselnøttopper

Ingredienser



200 g hasselnøtter
200 g melis
3 eggehviter

Pynt:
100 g kokesjokolade
25 hele hasselnøtter

Fremgangsmåte

Mal hasselnøttene i mandelkvern.
Pisk eggehvitene stive. Vend i melis og de malte nøttene med en slikkepott til en fast nøttedeig.

Bruk to skjeer og sett deigen i topper på stekeplater dekket med bakepapir.

Pynt hver kake med en hel hasselnøtt.

Stek midt i ovnen ved 180°C i 10-15 minutter, avhengig av størrelsen på kakene.

Avkjøl kakene på platen før de løsnes fra bakepapiret og legges på rist.

Smelt kokesjokoladen (dette gjøres enkelt over vannbad eller i mikro). Dypp bunnen på de avkjølte kakene i sjokoladen. Legg de sjokoladedyppede kakene opp-ned på et brett som er dekket med matpapir. Sett brettet med kakene i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Det er viktig at du maler nøttene i mandelkvern og ikkei food processor, ellers risikerer du at kakene flyter for mye utover under stekingen.

Oppbevar kakene kjølig i tettsluttet kakeboks med matpapir mellom lagene.

Se også oppskrift på **Nøtteklatter** og **Nøtteroser**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hasselnottopper