



---

## Nøtteroser

### Ingredienser

250 g hasselnøtter

225 g melis

3 eggehviter

Pynt:

35-40 hele hasselnøtter



### Fremgangsmåte

Mal nøttene i mandelkvern. Sikt melisen for å sikre at det ikke er noen klumper i den.

Pisk eggehvitene stive. Rør i melis og nøttene med en slikkepott. Det skal bli en fast nøttedeig, men som er bløt nok til at den kan sprøytes ut igjennom en kakesprøyte.

Ha deigen i en kakesprøyte med stor sprøytetipp.

Sprøyt deigen ut til roser på to stekeplater som er dekket med bakepapir. Pynt hver kake med en hel hasselnøtt.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 10-15 minutter, avhengig av hvor store du har laget kakene.

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

### Tips

Det er viktig at du bruker mandelkvern og ikke food processor for å male hasselnøttene, ellers risikerer du at nøtterosene flyter for mye utover under

steking.

Bruk stor sprøytetipp, ellers blir det vanskelig å få sprøytet deigen ut på platen.

Hvis du vil pynte kakene med smeltet sjokolade, bør du vente til de er helt kalde før du dypper undersiden i en skål med smeltet sjokolade. Sett kakene opp ned på et brett og sett brettet i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Nøtterosene oppbevares i tette sluttet kakeboks. Hvis de er pyntet med sjokolade på undersiden, bør boksen stå kaldt slik at sjokoladen ikke blir klissete.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/notteroser>