Nøtteroser



Ingredienser

♥ 3 eggehviter
♥ 250 g hasselnøtter
♥ 225 g melis

Pynt:
♥ 35 hele hasselnøtter
♥ 100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Mal nøttene fint i mandelkvern. Bland malte nøtter og melis med eggehvitene. Det skal bli en fast nøttedeig, men som likevel er bløt nok til at den kan sprøytes ut.

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.

Hvis du vil pynte kakene med smeltet sjokolade, dyppes undersiden av kakene i en skål med smeltet sjokolade. Legg kakene opp ned på et brett og sett i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet. Når sjokoladen har stivnet, kan du legge dem på et fat hvis du vil servere dem med en gang, eller i en boks i kjøleskapet.

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.

♥ Nøtterosene oppbevares i tettsluttet kakeboks. Hvis de er pyntet med sjokolade på undersiden, bør boksen stå kaldt slik at sjokoladen ikke blir klissete. Kakene er også kjempefine å fryse, og da kan du være sikker på at de ikke blir tørre.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/notteroser