Nougatmedaljonger



Ingredienser

Nøttekaker:
100 g smør
0,5 dl melis
1 dl hasselnøtter
0,75 dl potetmel
0,5 dl hvetemel

Fyll:
100 g nougat (f.eks. Anthon Berg)

Pynt:
100 g kokesjokolade
1 ss delfiafett

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og melis til smørkrem. Mal hasselnøttene. Bland alt sammen til en smidig deig.
Sprøy deigen ut til små ovale kaker eller form kaker med hendene (se tips). Stek kakene ved 175°C i 10-12 min til de er lett gyldne i kantene. Avkjøles i noen minutter på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Smelt nougaten i en bolle over vannbad eller i en liten kopp i mikroen.

Legg sammen to og to kaker med nougat imellom. Sett kakene i kjøleskapet til nougaten har stivnet.

Ha bakepapir på et brett som passer i kjøleskapet. Smelt sjokoladen sammen med litt delfiafett. Dypp den ene enden på hver kake i den smeltede sjokoladen. Legg kakene på brettet. Sett brettet med de sjokoladedyppede kakene i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Kakene får penest fasong om du sprøyter deigen ut med en kakesprøyte med stor, rund, glatt tut (f.eks. fra Tupperware). Alternativt kan du som sagt forme kakene med hendene til avlange kaker som trykkes litt flate. Kakene flyter litt utover under stekingen. Stek gjerne en prøvekake for å se hvor flate du må trykke kakene ned for at de skal bli fine etter steking.

Oppbevar "Nougatmedaljonger" kjølig i en tett boks med matpapir mellom lagene.

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

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