

# NØDDETÆRTE MED CHOKOLADEFROSTING



1




3



6

 **Tilberedning:**  
Middelsvær

 **Prislag:**  
Rimelig

 **Tilberedningstid:**  
1½ time, heraf 40  
min i ovnen

 **Ovntemperatur:**  
175°/nederste rille

**Dette skal du bruge  
til 10-12 stykker:**

- 150 g hasselnødder-kerner
- 3 æg
- 2 dl sukker
- ½ tsk bagepulver

**Frosting:**

- 50 g smør eller margarine
- 3 dl flormelis
- 5 spsk kakao
- 2 spsk fløde
- 1 æggehvide

**Garnering:**

- 25 hele hasselnødder-kerner

**Servertingsforslag:**

Servér tærten kold med flødeskum til.

**Sådan gør du:**

**1.** Mal nødderne i en kværn eller en blender. Kom æg, sukker og bagepulver i en skål og rør det sammen til en jævn dej. Rør de maledede nødder i dejen.

**2.** Beklæd en rund form, ca 22 cm i diameter, med bagepapir. Hæld dejen i og bag kagen ved 175° i ca 40 min.

**3.** Tag nøddebunden ud og lad den køle lidt. Træk bagepapiret af. Opbevar nøddebunden i staniol til den er helt kold.

**4.** Rist nødderne til garneringen ved 175° i ca 10 min. Gnid dem mellem hænderne, så den brune skal ryger af.

**5.** Smelt fedtstoffet og rør flormelis, kakao og fløde i det. Rør i det til det bliver koldt. Pisk æggehviden stiv og bland den i frosting.

**6.** Bred frosting over kagen og pynt med nødderne.

**DRIKKEVARER:**

Kaffe, te eller et glas tør sherry.

## TIPS

Det er vigtigt, at dejen til bunden bliver pisket og ikke blot rørt.

