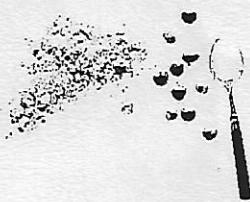
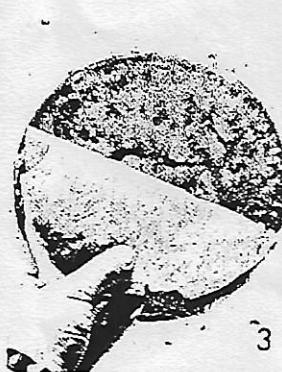


# NØDDETÆRTE MED CHOKOLADEFROSTING



1



3



6

## 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 malede 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'en.

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

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

- 150 g hasselnøddekerner
- 3 æg
- 2 dl sukker
- ½ tsk bagepulver

## Frosting:

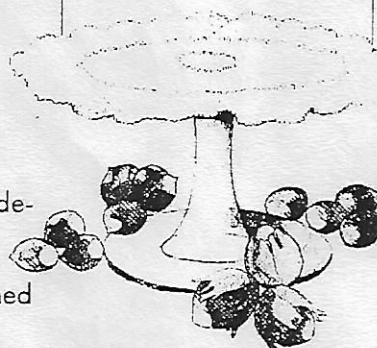
- 50 g smør eller margarine
- 3 dl flormelis
- 5 spsk kakao
- 2 spsk fløde
- 1 æggehvid

## Garnering:

- 25 hele hasselnøddekerner

## Serveringsforslag:

Servér tærten kold med flødeskum til.



## TIPS

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