

Konfektkage med karamel og hasselnødder

Opskrift til 16 små stykker

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

Bund

- 150 g hasselnødder + 50 g til toppen
- 20 bløde dadler (dem i papæske)
- 2 spsk. kakao (jeg bruger bagekakao)
- 1/3 tsk. salt

Karamel

- 1 lille dåse kondenseret mælk
- 30 g smør
- 1 godt nip salt

Chokoladelag

- 100 g mørk chokolade

Sådan gør du

1. Start med at tænde ovnen på 200 grader
2. Kom alle 200 gram hasselnødderne ind i ovnen i 10 minutter, imens kan du klargøre dadlerne ved at fjerne stenene (og kassere disse) og mose dadlerne med en gaffel i en skål
3. Gnid skallerne af de bagte nødder, jeg bruger et viskestykke og gnider dem mod hinanden, så skallerne falder af
4. Kasser skallerne og kom 150 g af nødderne i en blender og blend til mel. Stil de resterende 50 gram til side
5. Kom hasselnøddemelet, kakao og salt ned til de meste dadler, og mas det hele godt rundt med hænderne
6. Pres det ud på et stykke bagepapir, så det bliver ca. 1,5 cm højt. Se om du kan få det til at være en firkant, når det presses rundt. Jeg synes det er nemmest at komme det ind på midten af bagepapiret, lukket papiret sammen (som var det en gave). Pres så oven på papiret, så det flader sig ud. Ret enderne til ved at holde igen med den ene hånd, mens den anden presser oven på. Så det ender som en firkant
7. Stil denne her bund på køl imens du laver karamellen

8. Kom en dåse kondenseret mælk, smør og salt i en gryde og tænd på middel-høj varme. Rør rundt mere eller mindre konstant ind til det kommer op og koge. Skru så ned til svag-middel varme og rør atter til det bliver tykkere og lidt mørkere i farven. Når din karamel er godt tyk er den færdig, det tager ca. 10 minutter i alt
9. Smør karamellen ud på dadelbunden og stil igen på køl
10. Smelt imens din chokolade (jeg smelter over vandbad)
11. Kom den smeltede chokolade over karamellen
12. Hak hasselnødderne groft og kom over
13. Stil atter på køl til chokoladen er stivnet og skær i små bidder. Den er nok bedst efter 1 times tid.