Nøddesnitte opskrift

Opskrift til 12

Samlet tid

2 timers tid inkl. køletid

Ingredienser

Chokolade mørdejsbunde

- 250 g mel
- 30 g kakao
- 90 g flormelis
- 1 nip salt
- 140 g smør
- 1 stort æg

Karamelliserede nødder

- 65 g valnødder
- 65 g afskallede hasselnødder
- 65 g mandler
- 150 g sukker
- 150 g smør
- 1/3 tsk. salt
- 1/3 dl fløde
- 1/3 dl lys sirup
- 3 spsk. mel

Marengs

- 4 æggehvider
- et nip salt
- 1/2 tsk. eddike
- 120 g flormelis

Sådan gør du

BUNDE:

1. Start med dine mørdejsbund: kom alle tørre ingredienser i en skål og smuldr smør ned i. Mos det godt sammen med hænderne.
2. Tilsæt så æggene og saml dejen med fingrene.
3. Rul den ud mellem to stykker bagepapir og sæt på køl i 20 minutters tid
4. Pres så dine bunde ud med forme, jeg bruger de her små ovale forme.
5. Bag ved 170 grader varmluft i 6-8 minutter. De skal endelig ikke blive tørre

NØDDE KARAMEL:

1. Hvis ikke du har afskallede hasselnødder fra start, så fjern lige skralden på dine hasselnødder. Det gør du ved at bage dem i ovnen i 10 minutters tid ved 180-200 grader. Gnid så skallerne af derefter og kasser. Jeg bruger et viskestykke, hvor nødderne kan gnides godt og grundigt mod hinanden.
2. Kom de afskallede hasselnødder, valnødder og mandler på en god varm pande med smør og sukker + lidt salt. Vend det godt rundt til sukkeret er helt smeltet og nødderne er godt dækket ind i karamellen. Skru ned til middelvarme og kom så fløde, sirup og mel ved, vendt det godt rundt til melet er opløst og nødderne igen er dækket helt. Tag af varmen

MARENGS:

1. Kom æggehvider i en helt ren skål sammen med lidt salt og eddike og pisk til de er stive.
2. Tilføj flormelis lidt af gangen imens du pisker, arbejd det langsomt ind i æggehviderne der bliver mere og mere stive, blanke og seje. Når alt flormelis er rørt ind i dem, kommes marengsen i en sprøjtepose med en tyl i enden, jeg bruger denne her flade tyl.

SAMLE, SAMLE, SAMLE:

1. Når dine bunde er kølet af, kan du komme lidt nødde-karamel hen over dem. Du kan med fordel komme formene forsigtigt ned over de bagte bunde, så der ligesom er en kant der stopper karamellen. Lad snitterne sætte sig i køleskabet med formene på ind til karamellen er fast. Så kan du forsigtigt fjerne formene.
2. Sprøjt så marengs hen over karamellen i det mønster du ønsker, hvis du vil – kan du brænde dem let på toppen inden servering.