

Nøddetuiles med nougatsmørcreme

Opskrift til ca. 20 kager

Samlet tid

1,5 time

Ingredienser

Nøddetuiles

- 100 g hasselnøddeflager
- 125 g smør
- 150 g sukker
- 150 g glukosesirup
- 65 g hvedemel
- 1/2 tsk. vaniljesukker

Nougatsmørcreme

- 375 g smør
- 170 g flormelis
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1 pasteuriseret æggeblomme (1/2 bæger)
- 150 g nougat
- 50 g mørk chokolade
- 1/2 tsk. salt

Sådan gør du

NØDDEUILES:

1. Rør alle ingredienser til nøddetuiles sammen – enten med hænderne eller på røremaskine med k-spaden. Sæt på køl, mens smørcremen forberedes.

SMØRCREME:

1. Lav nu smørcremen. Pisk smør, flormelis og vaniljesukker lyst og luftigt. Pisk æggeblommen i. Smelt nougat og chokolade (enten over vandbad eller langsomt i mikroovnen), og kom det i smørcremen sammen med salt. Pisk, til massen er ensartet. Sæt smørcremen på køl, mens du bager dine tuiles.

BAG DINE NØDDEUILES:

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft. Beklæd et par bageplader med bagepapir.
2. Kom 4 runde klatter (a cirka 20 g pr. klat) på hver bageplade. Bag dem i ovnen i små 10 minutter, til dine tuiles er brune i kanten og lysebrune i midten. Kagerne flyder selv ud og bliver flade. Vi bagte to plader ad gangen, gerne lidt forskudt af hinanden tidsmæssigt, så der hele tiden er tid til at forme de bagte kager og sætte en ny portion i ovnen.
3. Når en plade er færdigbagt, tages den ud af ovnen. Lad kagerne køle ned på bagepladen et par minutter, til de har sat sig en lille smule – de skal dog stadig være godt varme, ellers kan de

ikke rulles.

4. Rul hver kage rundt om et kosteskaft eller noget andet aflangt. Hold kagen om rullen nogle sekunder, indtil du forsigtigt kan fjerne rullen. Lad de færdige nøddetuiles køle helt af på en rist.
5. Fortsæt, til du har bagt alle dine nøddetuiles.

SAML KAGERNE:

1. Tag smørcremen ud af køleskabet. Hvis smørcremen har stået på køl fra dagen før, skal den lige have en halv times tid på køkkenbordet, så den bliver lidt blødere.
2. Kom smørcremen i en sprøjtepose med valgfri tyl. Sprøjt forsigtigt smørcremen i dine nøddetuiles fra begge ender. Kagerne er ret porøse, så man skal ikke mase for meget.
3. Stil evt. kagerne på køl frem til servering.