



Hasselnøttopper

Ingredienser

200 g hasselnøtter

200 g melis

3 eggehviter

Pynt:

100 g kokesjokolade

25 hele hasselnøtter



Fremgangsmåte

Mal hasselnøttene i mandelkvern. Pisk eggehvitene stive. Vend i melis og de malte nøttene med en slikkepott til en fast nøttedeig.

Bruk to skjeer og sett deigen i topper på stekeplater dekket med bakepapir.

Pynt hver kake med en hel hasselnøtt.

Stek midt i ovnen ved 180°C i 10-15 minutter, avhengig av størrelsen på kakene.

Avkjøl kakene på platen før de løsnes fra bakepapiret og legges på rist.

Smelt kokesjokoladen (dette gjøres enkelt over vannbad eller i mikro). Dypp bunnen på de avkjølte kakene i sjokoladen. Legg de sjokoladedyppede kakene opp-ned på et brett som er dekket med matpapir. Sett brettet med kakene i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Det er viktig at du maler nøttene i mandelkvern og ikkei food processor, ellers risikerer du at kakene flyter for mye utover under steking.

Oppbevar kakene kjølig i tette sluttet kakeboks med matpapir mellom lagene.

Se også oppskrift på [Nøtteklatter](#) og [Nøtteroser](#).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/opskrift/hasselnottopper>