

PEKANNØDDE SNITTER, VALNØDDESNITTER & HASSELNØDDESNITTER

(KAN LAVES SOM KAGER – SE I OPSKRIFTEN)

Nemt og hurtigt at lave, kan fryses enten skåret i bunde eller fyldt, dejen er lækker, saftig og luftig.

INGREDIENSER og FREMGANGSMÅDE			
Ø 24 cm	Ø 30 cm	Ø 35 cm	Eller aflange bageforme
200g	300g	400g	Meget blødt smør
250g	375g	500g	Florsukker
1	1	1½	Appelsin juice
			PISKES i ca 10 min.
9	14	18	Æggeblommer tilsættes
			RØRES videre i 5 min.
330g	495g	660g	Økologisk hvedemel
2 tsk	3 tsk	4 tsk	Bagepulver, let top
175-200g	275-300g	350-400g	Groft+fin formalede nødder
1 tsk	1½	2 tsk	Reven appelsinskal *
9	14	18	Æggehvider piskes med
1	1	1½	tsk. fint salt (strøget)
75g	110g	150g	Florsukker piskes i til sidst
			Skummet skal være stift

* eller FELCHLIN Orange Peel - købes hos www.kagebutikken.dk

Bageovnen tændes når man starter med dejen på 170°C, risten sættes under midten således, at bageformen står nøjagtig i midten af ovnen.

BAGETID

De små kager ca. 50-55 min., Ø24-Ø28 cm ca. 1 time, Ø30-35 ca. 1 time og 15 min. – er kagen høj, skal den have lidt længere tid.

FREMGANGSMÅDE

Æggeskummet og smørcreme røres kort sammen, derefter hældes halvdelen af mel/nøddeblandingen i, evt. tilsættes 1 spsk. rom, derefter resten af mel/nøddelblandingen. Hæld dejen i med bagepapir forede bageforme og stil i den varme ovn.

Efter at kagen er bagt, skal den først afkøle på rist i bageformen i ca 25 min. Derefter hældes kagen over og vendes igen, sættes på rist og står, indtil den er helt kold.

Del kagen i 10 cm tykke bunde, fyld med **chokoladeganache** eller chokolade smørcreme, drys honning-sukker-ristede, groftrevne nødder hen over cremelaget og dæk med næste bund – fortsæt.

TIP:

Man kan skiftevis fylde kagen med chokoladeganache og kokos ganache /fromage eller vanilje fromage.

KOKOS GIANDUJA

½ liter piskefløde koges op dagen i forvejen, smelt 350g FELCHLIN Kokos Gianduja (nougat) i den kogende piskefløde, træk gryden fra varmen, rør, indtil ganachen er jævn opløst, skal afkøle, før man sætter skålen i køleskabet. Næste dag piskes ganachen kort op. Hvis den synes for tyk, bland den med lidt flødeskum.

KOKOS FROMAGE

Kokos gianduja (nougat) kan med succes anvendes til kokos-fromage, idet man fremstiller en fromage af ½ liter piskefløde (pisket til flødeskum) og 125g Swiss Charme Neutral Fromagepulver blandet op i 110g vand eller mælk i rumtemperatur, som blandes med flødeskummet. Kokos Nougat er smeltet over vandbad (max 28°C), afkølet til læbevarm, blandes i fromagen.

VANILJE FROMAGE

Samme fremgangsmåde som kokos-fromage, til sidst tilsættes 100g ægte Bourbon Vanilje Pasta (www.kagebutikken.dk).

Aflange kager overtrækkes med mørk couverture chokolade (tilsæt 10% smør, så løber couverturen nemmere) og skæres i aflange portioner.

God arbejdslyst :o)

Med venlig hilsen
Monika Funder Bonde & Susie Funder
KageButikken