



HASSELNÖTSKAKA MED NOUGAT- MOUSSE OCH APELSINCURD

En nötig och god tårta med fräschör och fruktighet från apelsincurden.

BOTTEN

- 80 g hasselnötter
- 150 g smör
- 2 dl strösocker
- 1 dl vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 1 msk vaniljsocker
- 1 tsk salt
- 4 st äggvitor

APELSINCURD

- 5 st äggulor från stora ägg
- 2 st hela stora ägg
- rivet skal från 1 ekologisk apelsin
- 1 dl apelsinjuice
- 1 dl strösocker
- 50 g kallt smör

NOUGATMOUSSE

- 6 st Anthon Berg marsipanbröd nougat à 40 g eller 2 st marsipanbröd nougat 5x25 g
- 50 g mörk choklad
- 5 dl vispgrädde

Gärna med Anthon Berg marsipanbröd nougat, apelsincurd och röd oxalis

GÖR SÅHÄR:

1. Nougatmousse: Grovhacka Anthon Berg marsipanbröd nougat. Lägg i en kastrull tillsammans med mörk choklad och vispgrädde.
2. Smält samman till en jämn smet på låg temperatur. Blir det några bitar marsipan över som inte vill smälta så är det ingen fara då kan du bara sila smeten ner i en skål och trycka igenom marsipanen så går du inte miste om någon god smak.
3. Plasta in skålen och låt stå i kylskåpet i minst 4 timmar eller över natten.
4. Hasselnötskaka: Sätt ugnen på 175 grader (över- och undervärme) och täck en plåt med bakplåtspapper.
5. Fördela hasselnötterna på bakplåtspappret och rosta i mitten av ugnen i ca 10 minuter.
6. Häll över de varma hasselnötterna på en ren kökshandduk och gnugga bort skalet från nötterna.
7. Mixa nötterna till ett fint smul i matberedare eller i mixer.
8. Smält smöret på medelvärme i en kastrull och häll ner det i en bunke tillsammans med mixade hasselnötter, strösocker, vetemjöl, bakpulver, vaniljsocker och salt. Blanda ihop till en tjock smet.
9. Tillsätt äggvitorna och blanda lite till.
10. Bred ut smeten i botten på en fodrad springform med diameter på 23 cm. Grädda i mitten av ugnen i ca 10 minuter. Låt din botten svalna helt och hållet, gärna i kylskåpet innan du dekorerar den.
11. Apelsincurd: Lägg äggulor, ägg, rivet apelsinskal, apelsinjuice och strösocker i en värmetålig skål eller bunke. Snabbast och enklast är att använda en bunke i metall då den leder värme mycket bättre än en skål i glas.