

Bager Ole's Nøddetærte

Smørdej:

150 gr. smør
150 gr. mel
30 gr. flormelis

Mazarinmasse:

50 gr. smør
50 gr. marcipan
50 gr. sukker
2 æg

Nøddemasse:

¼ l. piskefløde
125 gr. smør
125 gr. sukker
125 gr. honning
Fintrevet skræl af 1 appelsin
250 gr. hele hasselnødder

Fremgangsmåde:

Smørdej:

Ingredienserne blandes på samme tid. Skal stå køligt i 20 minutter.
Dejen rulles ud til en stor, rund form. Dejen lægges i formen.

Mazarinmasse:

Sukker og marcipan blandes. Smør tilsættes. Æggene skal i et af gangen under omrøring. Massen fordeles i formen ovenpå smørdejen.

Bunden bages i 15 – 17 minutter ved 200 grader, til den er brun på toppen.
Skal herefter køle af.

Nøddemasse:

Alle ingredienserne, undtagen hasselnødderne puttes i en gryde, og koges 3 minutter. Tilsæt nødderne og kog yderligere 2 minutter.

Når massen er kølet af bliver den smørbar, og smøres herefter på den færdigbagte, afkølede bund.

Kagen bages færdig i 10 minutter ved 200 grader.