

Graubündner Nötkaka

Ingrédients

- 300g mjöl
- 100g socker
- 175g smör
- 1 ägg
- 220g socker
- 25g vatten
- 200g hel grädde
- 40g honung
- 300g nötter
- 1 ägg för glansning

Préparation

1. Kaka, paj, tårta; från Graubünden, Engadin .
2. denna schweiziska specialitet verkar ha lika många namn som den har recept, och ännu har jag inte nämnt det icke-francofonska namnet (Bündner Nusstorte eller Tuorta da Nusch Engiadinaisa), men basen förblir densamma: en mördeg, massor av nötter och honungskaramell som bindemedel.
3. Det är en mycket lätt kaka att göra och som är lätt att förvara i flera dagar (jag har till och med läst att väl inslagen, den kan bevaras i flera veckor i kylskåpet, värt att testa!
4.).
5. Nåväl, och ni gissar rätt, med tanke på ingredienslistan är det en ganska rik dessert, och att göra om det tror jag att jag skulle göra den hellre i en rektangel snarare än en cirkel för att kunna servera den i små fyrkantiga brownie-portioner Ingredienser :Jag använde nötterna och honung från Koro: koden ILETAITUNGATEAU ger 5% rabatt på hela webbplatsen (ej ansluten).
6. Blanda mjölet med sockret och det smör som skurits i små tärningar tills du har en smulpajstextur.
7. Tillsätt ägget och blanda snabbt för att bilda en boll.
8. Dela degen i två delar, en större än den andra, packa dem i plastfolie och lägg dem i kylen i minst 1 timme.
9. Under tiden kan du förbereda fyllningen.
10. Gör en karamell med sockret och vattnet.
11. När karamellen har fått en vacker bärnstensfärg, häll på grädden och tillsätt sedan honungen och nötterna (hela eller lätt hackade efter din smak).
12. Fortsätt tillagningen ytterligare några minuter tills karamellen är helt blandad med nötterna och blandningen blivit sirapsliknande.
13. Låt svalna något.
14. Bakningen: 1 ägg för glansning Kavla ut det större av dina två degar och klä en smord 24 cm form eller form.
15. Häll i det nötiga karamellen och pressa ihop blandningen väl.
16. Kavla ut den andra degen och lägg den över de nötiga karamellen för att bilda en paj (använd vatten om du behöver för att limma ihop de två degarna).
17. Pensla kakan med ett vispat ägg med hjälp av en pensel och om du vill kan du rita mönster med baksidan av en kniv; gör några hål på ytan för att låta ångan släppa under bakningen utan att kakan exploderar.
18. Sätt i en förvärmad ugn vid 180°C i 30 minuter.

19. Låt svalna till rumstemperatur innan du vänd ut den och njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com