

Luftige nugattisnurrer i kakeform



Har jeg noen gang fortalt deg om mammaen min? I tillegg til å være verdens beste mamma er hun en racer på gjærbakst (du vet, bolla faller ikke langt fra ovnen – eller noe sånt;). Når hun baker rundstykker eller boller legger hun dem alltid ganske tett inntil hverandre i langpanne, slik at de ligger kloss oppi hverandre når de har hevet. Teorien er at de “hjelper hverandre opp” i ovnen og det fungerer også bra i praksis! Disse sjokoladesnurrene er intet unntak og er superluftige, sjokoladete og sååååå gode!

Til deigen trenger du:

(12 stk)

350 g mel

50 g sukker

0,5 ts salt

0,5 pose tørrgjær (evt en halv pakke fersk)

50 smeltet smør

1 egg

1,5 dl melk

Fyllet:

Nugatti (ca 8 ss)

50 g hakket, mørk sjokolade

Topping (kan sløyfes):

ca 2 ss nugatti

litt melk

Smelt smør på lav varme, når smøret er smeltet så tilsett melken. Ha så alt det tørre i en eltebolle. Tilsett egg og smørblandingen og elt til en smidig deig, ca fem minutter. La så deigen heve under plast i omtrent en time.

Ha bakepapir i bunnen av en springform og smør kantene med smeltet smør.

Ha deigen på benken og kjevle til et rektangel, ca 25 x 35 cm. Smør nugatti jevnt over deigen, men la en stripe langs kanten (ca 2 cm bred) på langsiden være uten nugatti. Denne kanten pensles med litt vann. Strø over sjokolade. Rull deigen sammen på langs inn mot siden uten sjokolade. Vannet limer deigen sammen. Skjær i 12 skiver. Legg i springformen med snittsiden opp, ni langs kanten og tre i midten. Dekk med plast eller er håndkle. Etterhev i ca 45 minutter. Sett ovnen på 200 grader. Stek bollene midt i ovnen i omtrent 15 minutter. De er ferdige når de har en gylden overflate og du hører en hul lyd når du

banker på dem. Løsne bollene fra springformen. Avkjøl på rist.

Lag topping/glasur ved å røre sammen nugatti og melk til en jevn blanding. Du velger selv hvor tykk du vil ha den, men en litt flytende glasur gir penere mønster. Ha glasur i en brødpose og klipp et lite hull i det ene hjørnet (som om du skulle pynte pepperkaker). Lag dekorative striper over bollene. KOS DEG.

