



BAKA

Hasselnötskaka med nutella

Kock: **Roy Fares** Tid: **90 min** Portioner: **10**



Denna underbara chokladpaj med hasselnötsfyllning, nutella och rostade hasselnötter med nutella är riktigt svår att motstå.

INGREDIENSER

125 g smör
2 dl florsocker
1 st ägg
0,5 dl kakao
4 dl vetemjöl

Hasselnötsfyllning

2 dl florsocker
170 g hasselnötsmjöl (malda hasselnötter)
120 g smör (rumstempererat)
2 st ägg
2 st äggulor
0,5 dl vetemjöl

Topping



nutella
hasselnötter, rostade och grovhackade

GÖR SÅ HÄR

- 1** Pajskal: Arbeta samman alla ingredienser till en deg, plasta och låt vila i kylan 20 minuter. Kavla ut degen på mjölat bord och klä en pajform med löstagbar kan (24 cm). Skär bort överflödiga deg.
- 2** Hasselnötsfyllning: Sätt ugnen på 180°C. Blanda hasselnötsmjöl, florsocker och smör i en bunke, tillsätt ett ägg i taget och avsluta med äggulorna. Blanda sist i vetemjöl och rör till en jämn smet. Häll smeten i pajskalet och grädda i 25-30 min. Låt svalna helt.
- 3** Bred nutella över pajen och strö över rostade, grovhackade hasselnötter. Kakan kan med fördel göras dagen innan servering, då står den till sig i kylan något.