



Goro

Ingredienser

1 egg
125 g sukker
1 3/4 dl kremfløte
1 ss konjakk
500 g hvetemel
1 ss potetmel
1 ts kardemomme
1 ts vaniljesukker
325 g smør



Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk kremfløten til krem og bland den deretter i eggedosisen. Rør i konjakk. Bland sammen det tørre. Smuldre romtemperert smør i det tørre. Bland dette så i røren til du får en jevn, klissete deig. La deigen ligge tildekket i kjøleskapet i 2 timer (eller over natten).

Ta ut litt og litt deig og kjevle ut tynt (se tips). Skjær ut firkanter som passer til gorojernet (se tips). Legg deigfirkantene oppå hverandre med mellomleggspapir (matpapir) imellom. Oppbevar dem kjølig frem til steking.

Varm opp gorojernet og bruk litt formspray innimellom mens du steker kakene. Stek kakene lyst gylden. Pass nøye på at kakene ikke blir brent, for de trenger ikke lang steketid.

Renskjær kantene på kakene og del dem opp med en skarp kniv. Avkjøles på rist.

Tips

Det er viktig at deigen til "Goro" kjevles ut tynt. Det sies at man skal kjevle så tynt at man ser mønsteret i underlaget gjennom deigen. Bruk litt ekstra mel til utkjevlingen, men ikke mer enn nødvendig. En plastmatte er et kjempegodt hjelpemiddel (for eksempel fra Tupperware).

Deigfirkantene må være like store som gorojernet. Deigen flyter ikke noe særlig ut under steking, så derfor er det viktig å kjevle ut passe stort. Det følger som regel med en pappfirkant som du kan bruke som mal når du kjøper gorojern, ellers kan du lage en selv.

Det er smart å kjevle ut all deigen før du begynner steking.

Å lage "Goro" er tidkrevende, men det går fint an å fordele arbeidet på 3 dager. Lag deigen den første dagen og kjevle ut den andre dagen. Pakk stabelen med deigfirkanter godt inn i plast og oppbevar i kjøleskapet til dagen etter. Så kan du steke kakene den tredje dagen.

"Goro" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/goro>