



## Doble hjertekaker

### Ingredienser

225 g mykt smør

140 g sukker

1 eggeplomme

Lys deig:

1 ts cappuccinopulver (se tips)

1,5 ts kokende vann

140 g hvetemel

Mørk deig:

1 ts vaniljeessens

3 ss kakao

110 g hvetemel



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommen. Del røren i to deler.

Løs opp cappuccinopulver i 1,5 ts kokende vann. Konsistensen blir som en tykk grøt. Bland dette i den ene delen av røren og ha så i 140 g mel. Kna deigen sammen. Dekk til med plast og sett kjølig i 30 min.

I den andre delen av deigen tilsettes først vaniljeessens og kakao. Ha så i 110 g mel og kna sammen til en jevn deig som også settes kjølig.

Når deigene er faste nok, kjevles de ut mellom to ark bakepapir. Stikk ut hjerter med 7 cm hjerteutstikker. Stikk ut midten av kakene med hjerteutstikker som er 4-5 cm stor.

Legg de store hjertene på bakepapirdekkede stekeplater. Legg så små, mørke hjerter i de lyse hjertene, og små, lyse hjerter i de mørke hjertene.

Stek kakene midt i ovnen ved 190°C i 10-15 min. La kakene avkjøles en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

### **Tips**

Jeg har her brukt cappuccinopulver fra Nescafe som gir en mild kaffesmak på den lyse deigen. Du kan også bruke kaffe latte-pulver eller lignende.

Småkakene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Oppskriften er hentet fra boken "1 deig, 100 småkaker" (Spektrum forlag, 2009).

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/doble-hjertekaker>