Danske Honningkagehjerter



Ingredienser

Fordeig:

♥ 250 g honning
♥ 250 g hvetemel

Honningkakedeig:

♥ 1 ts pottaske
♥ 2 ss kaldt vann
♥ 1 eggeplomme
♥ 1 ts hornsalt
♥ revet skall av 1 appelsin
♥ 2 ts kanel
♥ 0,5 ts ingefær
♥ 0,5 ts nellik
♥ 0,5 ts anis
♥ 0,5 ts allehånde

Til utbaking:

♥ 1 dl hvetemel

Pynt:

♥ 200 g kokesjokolade
♥ 20 g delfiafett
(eller bruk overtrekkssjokolade)
♥ kakestrøssel og/eller melisglasur

Fremgangsmåte

Fordeigen:
Varm opp honningen i en kjele til den når 35 °C. Ta kjelen av platen og elt inn hvetemelet til en bløt deig. Legg deigen i en tett boks og oppbevar den i kjøleskapet i ca. 4 uker (maks 8 uker).

Honningkakedeig:
Finn frem fordeigen som nå har blitt hard og stiv og ha den i en bolle. Rør ut pottaske i kaldt vann og hell dette over deigen. Bland sammen eggeplomme og hornsalt og ha også dette over deigen.

Bruk så hendene til å sakte kna blandingene inn i deigen. Dette virker umulig i starten, men ikke gi opp! Jeg begynner med å bryte opp fordeigen i mindre deler og knar disse mindre delene for seg. Dette er nokså klissete, men jeg synes det fungerer best å bruke hendene i starten. Etter hvert når fordeigen har begynt å løse seg litt opp, kan du fortsette med elektrisk håndmikser med eltekrok og la den gjøre jobben.

Når deigen har blitt løst opp og er smidig, tilsettes revet appelsinskall og krydder. Elt dette godt inn i deigen. På dette stadiet vil deigen være nokså klissete.

Utkjevling og steking:
Finn frem en silikonmatte og dryss den med mel før du har på deigen. Kna deigen lett sammen med hvetemel og kjevle den så ut til en leiv som er ca. 0,5 cm tykk. Bruk eventuelt ekstra hvetemel til utbakingen.

Stikk ut håndflatestore hjerter og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Kakene hever under steking, så beregn god plass på platen.

Stek kakene midt i ovnen ved 175 °C i ca. 10 minutter. Avkjøl kakene på rist. Ikke bli skremt av at kakene virker harde som betong!

Fukting av kakene:
Legg de harde honningkakehjertene på kjøkkenhåndklær og dusj dem godt med vann.

Pakk kakene inn i kjøkkenhåndlklærne og legg dem i kjøleskapet i 2–3 dager. Gjenta eventuelt dusjingen et par ganger. Etter noen dager vil du se at honningkakehjertene har blitt myke!

Glasur og pynt:
Smelt kokesjokoladen med litt delfiafett. Når sjokoladen er passe temperert, dyppes honningkakene i den smeltede sjokoladen.

Legg kakene på en rist så overflødig sjokolade renner av. Dryss eventuelt over kakestrøssel som pynt.

La kakene stå til glasuren har stivnet. Kakene kan eventuelt også pyntes med melisglasur.

Tips

♥ Det er viktig at du leser oppskriften nøye og følger hvert steg som det står beskrevet. Og ikke gi opp når fordeigen virker for hard, for den vil løse seg opp etter hvert.

♥ I stedet for å smelte kokesjokolade sammen med delfiafett kan du bruke mørk overtrekkssjokolade. Da trenger du ikke å temperere sjokoladen og sjokoladetrekket vil stivne fint og tåler bedre romtemperatur.

♥ Oppbevar kakene i kjøleskapet så de ikke blir klissete, og innpakket i plast så de holder seg myke.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/danske-honningkagehjerter