Kilimanjaros



Ingredienser

Sjokolademørdeig:
250 g smør
100 g melis
2 ts vaniljesukker
250 g potetmel
100 g hvetemel
30 g kakao

Hemmelig kjerne:
40 hasselnøtter

Pynt:
200 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med melis og vaniljesukker. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i til en jevn deig. Sett deigen kjølig en stund, dersom den virker for myk i konsistensen til å formes.

Del deigen i 40 jevnstore biter. Trykk en hasselnøtt i hver bit. Form hver bit deretter til spisse pyramider (se tips). Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater med nokså god avstand.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 15 min. Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist ved hjelp av en stekespade og avkjøles helt.

Smelt den hvite sjokoladen (dette gjøres enkelt over vannbad eller i mikro). Smør på en klatt av den hvite sjokolade på toppen av hver kake. La kakene stå i kjøleskapet til den hvite sjokoladen har stivnet.

Oppbevares kjølig i en tettsluttet kakeboks.

Tips

Merk at deigen kommer til å flyte noe utover under stekingen. Det lønner seg derfor å forme pyramidene skikkelig spisse, for en god del av spissen vil forvinne som følge av utflytingen under stekingen.

Synes du at kakene har flytt for mye ut og blitt for flate, kan du fortsatt lage en topp på kakene ved hjelp av en ekstra stor klatt med hvit sjokolade.

Vær oppmerksom på at disse småkakene er porøse og skjøre. Dette skyldes at kakedeigen inneholder mye potetmel. Kakene må derfor behandles forsiktig, ellers vil de lett kunne gå i stykker.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kilimanjaros