Terrasser

Ingredienser



300 g hvetemel
100 g sukker
2 ts vaniljesukker
0,5 ts bakepulver
180 g smør
1 lite egg

Fyll:
250 g ripsgelé

Pynt:
melis

Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene. Smuldre i smøret. Ha i egg og kna deigen raskt sammen. (Dersom du har food processor, kan du i stedet ha alle ingrediensene i på en gang. Kjør på full hastighet til deigen samler seg.) Avkjøl deigen i kjøleskapet.

Kjevle ut mørdeigen litt og litt av gangen, ca 3-4 mm tykt (se tips). Stikk ut kaker i 3 ulike størrelser. Helst i blomsterfasong, slik som kakene på bildet, men hjerter, stjerner eller sirkler kan også brukes (se tips).

Legg kaker av samme størrelse på samme stekeplate dekket med bakepapir (se tips). Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 10-12 min. Pass på steketiden så kakene blir passe gyldne. Kakene med minst størrelse trenger noe kortere steketid enn de større kakene. Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde.

Smør litt ripsgelé på undersiden av de to minste kakestørrelsene ved hjelp av en smørekniv og sett dem sammen tre og tre. Sikt over melis før servering.

Tips

Ha litt mel på bakebordet under utkjevlingen, slik at deigen ikke klistrer seg fast til bordet. En kjevlematte av plastikk (f.eks. fra Tupperware) er et ypperlig hjelpemiddel!

Det kan være litt vanskelig å få tak i kakeutstikkere i tre ulike størrelser. Blomstutstikkerne som er benyttet for å lage kakene på bildet er av amerikansk merke og er kjøpt hos Glasmagasinet i Oslo. Får du ikke tak i slike utstikkere i forskjellige størrelser, er det lettest om du lager sirkler, for eksempel ved bruk av et vinglass, et dramglass og noe for å lage de minste sirklene (for eksempel tuten på en trakt).

Det er viktig at kakene av samme størrelse stekes samtidig. Dette fordi kakene trenger noe ulik steketid avhengig av størrelse.

Kakene oppbevares best i en tett boks i kjøleskapet. Ha matpapir mellom lagene.

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

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