Dumlekaker

Ingredienser



175 g smør
1 dl sukker
1 ts bakepulver
3 dl hvetemel

Fyll:
16 stk Dumle

Fremgangsmåte

Rør smør og sukker luftig. Bland sammen bakepulver og hvetemel og ha dette i smørkremen. Kna mørdeigen raskt sammen.

Del deigen opp i 16 biter. Trykk disse ned i godt smurte og strødde sandkakeformer, muffinsformer eller helst aluminiumsformer, dersom du får tak i det (se tips). Trykk så en Dumle-sjokolade i hver kake.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min, eller til de er lett gyldne. Avkjøl kakene en stund før du forsiktig hvelver dem ut av sandkakeformene, dersom du velger å bruke dette. Pynt kakene eventuelt med melkesjokolade (se tips).

Tips

Dersom du bruker vanlige sandkakeformer til disse kakene (slik jeg har gjort med kakene på bildet), er det viktig at du smører og strør formene godt. Kakene kan ellers være vanskelige å få ut av formene. Du unngår dette problemet dersom du

bruker aluminiumsformer eller muffinsformer av papir, men da må kakene også serveres sammen med formene.

Dumle-sjokolader er kjempegode, myke karameller som er dekket med melkesjokolade. Sjokoladen selges av distributøren Fazer og fås kjøpt i de fleste matvarebutikker og kiosker.

Jeg har også sett at noen bruker å legge på 1 Noblesse sjokolade (tynne, runde sjokoladeplater) på hver kake rett etter at kakene kommer ut av ovnen. Alternativt kan du smøre eller ringle over litt smeltet melkesjokolade på hver kake til pynt.

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

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