Sjokoladepepperkaker



Ingredienser

200 g mørk sirup
80 g brunt sukker
170 g sukker
2 dl kremfløte
200 g smør
3 ss kakao
3 ts kanel
2 ts kardemomme
2 ts ingefær
1 ts nellik
1 ts natron
10 dl hvetemel

Glasur:
1 eggehvite
melis

Pynt:
Non Stop, dessertsjokolade, gelétopper, sølvkuler, sjokoladedråper, sjokoladehjerter, geléhjerter, kakestrøssel, osv...

Fremgangsmåte

Ha sirup, sukker, fløte og smør i en stor kjele. Varm opp under omrøring til alt har smeltet. Ta kjelen av platen og avkjøl. Rør i kakao og krydder, og deretter natron og til slutt hvetemelet. Dekk til deigen og la den stå et par timer i kjøleskapet eller eventuelt over natten (se tips).

Kjevle ut deigen (se tips) og stikk ut kaker. Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater. Dersom du vil stikke ut store figurer, lønner det seg å kjevle ut deigen direkte på bakepapiret og så stikke ut kakene der, for de har lett for å miste fasongen dersom de flyttes fra bakebordet.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 8-12 min (avhengig av størrelse, se tips). Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde.

Pynt de kalde pepperkakene med melisglasur (se tips) og ønsket sjokolade og kakepynt.

Tips

Hvis deigen står for lenge i kjøleskapet vil den bli helt hard. La den da stå i romtemperatur igjen, helt til den lar seg ta ut av kjelen og kjevle.

Kjevle ut deigen på melet bakebord, eller bruk en kjevlematte (f.eks. fra Tupperware). Store figurer bør som sagt skjæres ut direkte på bakepapiret.

Du bør steke pepperkaker av samme størrelse samtidig og ikke om hverandre. Jo større pepperkaker, jo lengre er steketiden.

Melisglasuren kan også røres sammen med melis og vann, men bruker du eggehvite vil melisglasuren stivne bedre og bli mindre klissete.

"Sjokoladepepperkaker" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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