Pinjenøttruter med karamell



Ingredienser

Mørdeig:
150 g smør
1 dl sukker
2 eggeplommer
4 dl hvetemel

Pinjenøttkaramell:
2 ss honning (se tips)
1 dl sukker
50 g smør
100 g pinjenøtter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommene. Bland så inn hvetemelet til du får en jevn mørdeig. (Mørdeigen kan også blandes sammen i en food processor med hakkekniv.) La deigen ligge kjølig i ca 30 min.

Kjevle eller klapp deigen jevnt utover i bunnen på en bakepapirkledd, liten langpanne (ca 20x30 cm). Stek mørdeigen på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 8 min. Ta kaken ut av ovnen.

Bland alle ingrediensene til pinjenøttkaramellen i en liten kjele. La småkoke under stadig omrøring på ikke for sterk varme i noen minutter.

Fordel karamellmassen jevnt utover mørdeigsbunnen. Sett kaken tilbake midt i ovnen ved 175°C og stek videre i 5-7 min. Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles i

formen.

Løft kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær kaken opp i firkanter eller avlange biter ved bruk av en skarp kniv.

Tips

Ikke overdriv mengden honning. Jeg synes at to små spiseskjeer holder, ellers kan honningsmaken bli for fremtredende. Gresk akasiehonning (flytende honning) gir ekstra god smak.

Kakene oppbevares kjølig i en tett boks. Ha aluminiumsfolie mellom lagene, slik at kakestykkene ikke klebrer seg sammen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/pinjenottruter-med-karamell